Multiquick® 5
Minipimer® 5



MR 500 Soup
MR 530 Pesto
MR 530 Bolognese
MR 530 Sauce
MR 530 Baby
MR 560 Fresh

www.braun.com/register

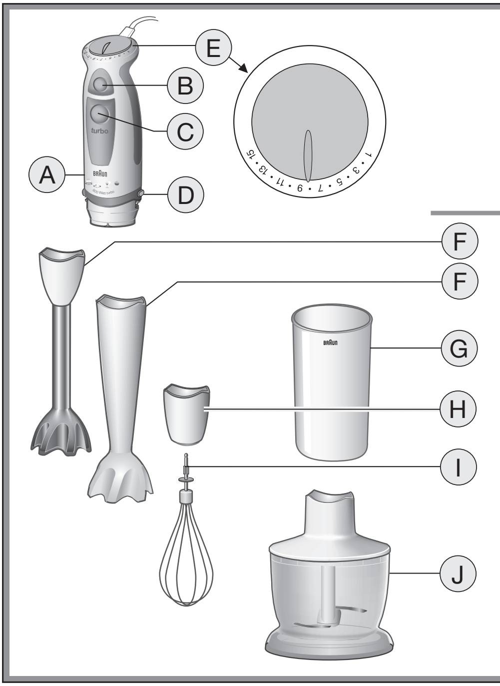
Type 4191

Braun Infolines

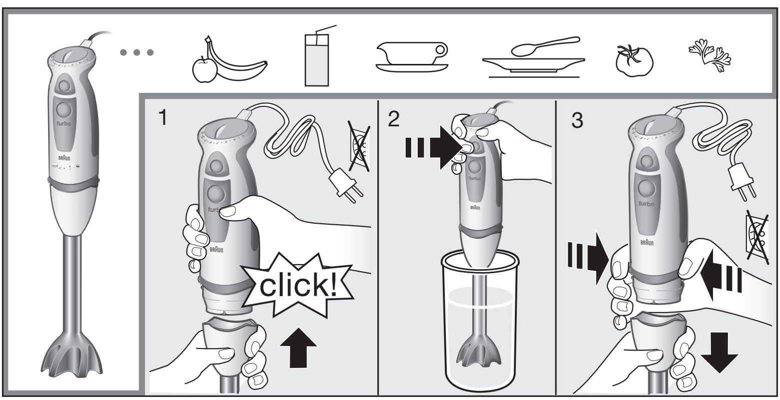
D A	**00 800 27 28 64 63** **00 800 BRAUNINFOLINE**
CH	**08 44 - 88 40 10**
GB	**0800 783 70 10**
IRL	**1 800 509 448**
F	**0 800 944 802**
B	**0 800 14 592**
E	**901 11 61 84**
P	**808 20 00 33**
I	**(02) 6 67 86 23**
NL	**0 800-445 53 88**
DK	**70 15 00 13**
N	**22 63 00 93**
S	**020 - 21 33 21**
FIN	**020 377 877**
HK	**852-25249377** (Audio Supplies Company Ltd.)

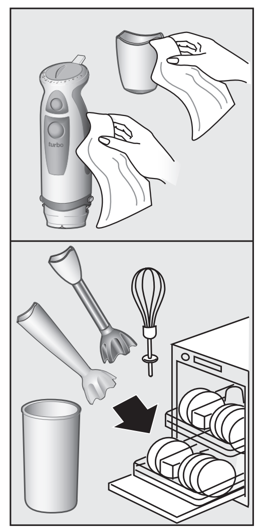
Braun GmbH
Frankfurter Straße 145
61476 Kronberg/Germany
www.braun.com
www.service.braun.com

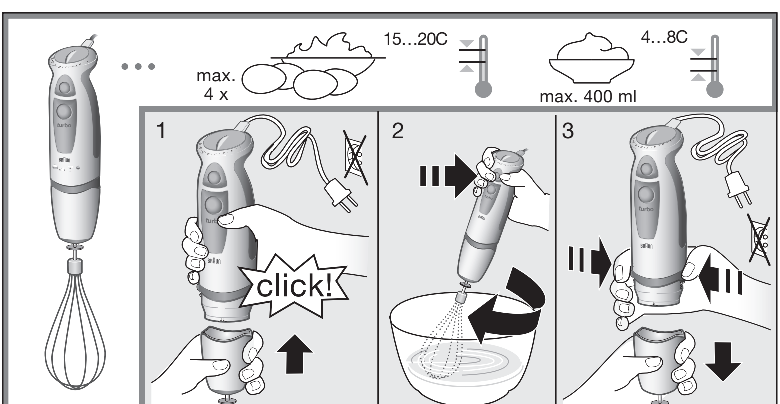
99268729/X-09
D/GB/F/E/P/I/NL/DK/N/S/F/IN/GR

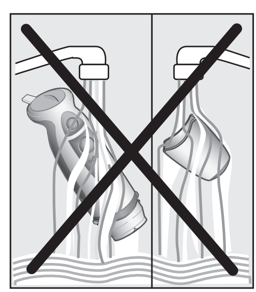


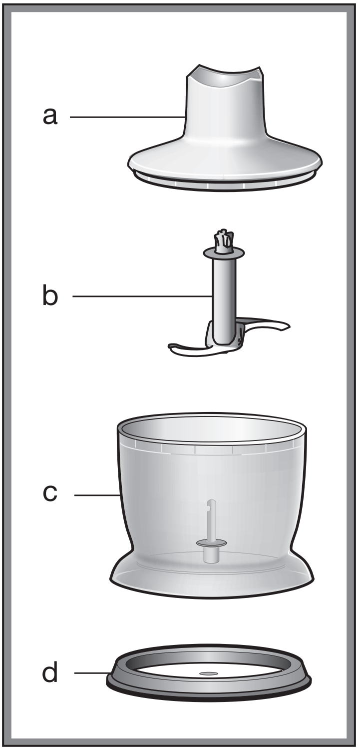
	MR 500 Soup	MR 530 Pesto	MR 530 Bolognese	MR 530 Sauce MR 530 Baby MR 560 Fresh
F	●	●		●
F			●	
G	●	●	●	●
H			●	●
I			●	●
J		●	●	●



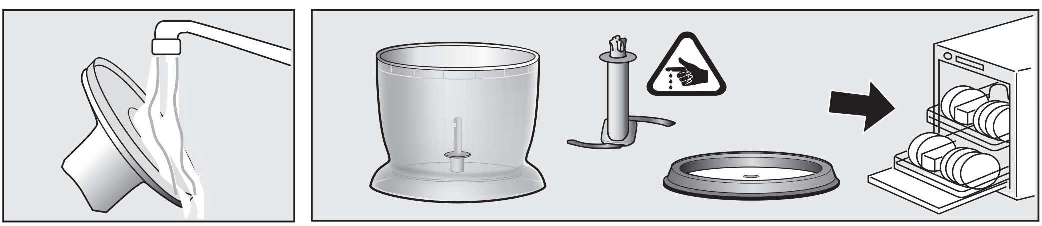












		Parmesan						
	1cm	1cm						
max.	300 g	200 g	200 g	30 g	20	200 g	300 g	350 g
sec.	15-30	30	10	20	20	15	25	30
			1 - 4		1 - 15	1 - 15	8 - 15	8 - 15
turbo	turbo	turbo		turbo			+5 sec turbo	+5 sec turbo

Deutsch

Unsere Produkte werden hergestellt, um höchste Ansprüche an Qualität, Funktionalität und Design zu erfüllen. Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Braun Produkt viel Freude.

Vorsicht
Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

-  Die Messer sind sehr scharf! Behandeln Sie Schneidwerkzeuge mit äußerster Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie <u>immer</u> den Netzstecker vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren des Gerätes, oder wenn es unbeaufsichtigt ist.
- Kinder oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten dürfen dieses Gerät nicht benutzen, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt. Grundsätzlich raten wir aber, das Gerät von Kindern fernzuhalten.
- Weder Motorteil Ⓐ noch das Getriebeteil für den Schlagbesen Ⓗ unter fließendes Wasser halten oder ins Wasser tauchen.
- Braun Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen und das Auswechseln der Anschlussleitung dürfen nur autorisierte Fachkräfte vornehmen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Vor der Inbetriebnahme prüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert.
- Weder der Messbecher Ⓖ noch der Arbeitsbehälter (c) des Zerkleinerers ist mikrowellengeeignet.

Gerätebeschreibung

Ⓐ Motorteil
Ⓑ Ein-/Ausschalter für variable Geschwindigkeit
Ⓒ Turbo-Schalter
Ⓓ Drucktasten zum Lösen der Einsätze
Ⓔ Stufenloser Geschwindigkeitsregler
Ⓕ Pürierstab
Ⓖ Messbecher
Ⓗ Getriebeteil für Schlagbesen
Ⓘ Schlagbesen
Ⓙ Zerkleinerer

Einstellen der Geschwindigkeit

Wird Schalter Ⓑ betätigt, entspricht die Verarbeitungsgeschwindigkeit der Einstellung des stufenlosen Geschwindigkeitsreglers Ⓔ. Je höher die Einstellung, desto schneller das Verarbeitungsergebnis.

Die höchste Verarbeitungsgeschwindigkeit erreichen Sie jedoch mit dem Turbo-Schalter Ⓒ. Er kann auch für kraftvolle Momentschaltungen eingesetzt werden, ohne dass der Geschwindigkeitsregler betätigt werden muss.

Je nach Anwendung werden folgende Einstellungen empfohlen:

Stabmixer	1...turbo
Zerkleinerer	1...turbo
Schlagbesen	1...15

So bedienen Sie Ihren Braun Stabmixer

Der Stabmixer eignet sich z.B. für die Zubereitung von Dips, Saucen, Suppen, Mayonnaise, Baby-Nahrung sowie zum Mixen von Getränken und Milchshakes.

1. Motorteil Ⓐ auf den Pürierstab Ⓕ setzen und einrasten lassen.
2. Stabmixer in das zu verarbeitende Gut eintauchen und mit Schalter Ⓑ oder Ⓒ einschalten.
3. Zum Abnehmen des Pürierstabes die beiden Drucktasten Ⓓ drücken und den Pürierstab abziehen.

Sie können den Stabmixer im Messbecher Ⓖ verwenden, aber auch in jedem anderen Gefäß. Wenn Sie beim Kochen direkt im Kochtopf arbeiten wollen, nehmen Sie den Topf vom Herd, um den Stabmixer nicht zu überhitzen.

So bedienen Sie Ihren Schlagbesen

Benutzen Sie den Schlagbesen ausschließlich zum Schlagen von Sahne, Eiweiß, Biskuitteig und Fertig-Desserts.

1. Schlagbesen Ⓘ in das Getriebeteil Ⓗ stecken und anschließend Motorteil Ⓐ in das Getriebeteil setzen und einrasten lassen.
2. Schlagbesen in das Gut eintauchen, erst dann mit Schalter Ⓑ einschalten.
3. Zum Abnehmen die beiden Drucktasten Ⓓ drücken und das Getriebeteil abziehen. Anschließend den Schlagbesen vom Getriebeteil abziehen.

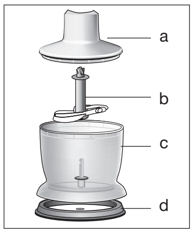
<u>Für beste Ergebnisse:</u>
- Benutzen Sie eine breitere Schüssel anstelle des Messbechers.
- Schlagbesen leicht schräg halten und im Uhrzeigersinn bewegen.

Schlagsahne
Maximal 400 ml gekühlte Sahne verwenden (min. 30 % Fettgehalt, 4 – 8 °C).
Beginnen Sie mit einer niedrigen Geschwindigkeit (Stufe 1) und erhöhen Sie diese während des Schlagens langsam auf Stufe 15.

Eischnee
Maximal 4 Eiweiß schlagen.
Beginnen Sie mit einer mittleren Geschwindigkeit (Stufe 7) und erhöhen Sie diese während des Schlagens auf Stufe 15.

So bedienen Sie Ihren Braun Zerkleinerer

(a) Getriebeteil für Zerkleinerer
(b) Messer
(c) Arbeitsbehälter
(d) Stützdeckel



Mit dem Zerkleinerer können Sie Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräuter, Knoblauch, Karotten, Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln etc. perfekt hacken und zerkleinern.
Verwenden Sie für das Zerkleinern harter Güter (z.B. harter Käse) den Turbo-Schalter Ⓒ.

Bitte beachten:
Extrem hartes Gut (z.B. Eiswürfel, Muskatnüsse, Kaffeebohnen, Getreide) darf nicht zerkleinert werden.

Vor dem Zerkleinern ...
- großes Gut in Stücke schneiden (s. Tabelle S. 5)
- Stiele und Nuss-Schalen entfernen
- alle Knochen, Sehnen und Knorpelanteile bei Fleisch entfernen.

1. Vorsicht: Vor dem Einsetzen des Messers (b) die Kunststoff-Hülle vorsichtig entfernen. Das Messer ist sehr scharf! Nur am Kunststoffschaft anfassen und auf die Achse im Arbeitsbehälter (c) setzen, dann herunterdrücken, bis es einrastet. Arbeitsbehälter immer auf den Stützdeckel (d) setzen.
2. Das Gut einfüllen.
3. Getriebe (a) auf den Arbeitsbehälter setzen.
4. Das Motorteil Ⓐ auf das Getriebe (a) setzen und einrasten lassen.
5. Motorteil mit Schalter Ⓑ oder Ⓒ einschalten. Halten Sie während der Verarbeitung das Motorteil mit der einen, den Zerkleinerer mit der anderen Hand fest.
6. Nach dem Gebrauch Drucktasten Ⓓ drücken und das Motorteil abnehmen.
7. Getriebe abnehmen.
8. Messer vorsichtig herausnehmen.
9. Dann das Gut ausleeren. Der Stützdeckel dient auch zum luftdichten Verschließen des Arbeitsbehälters.

Reinigung

Das Motorteil Ⓐ und das Getriebeteil für den Schlagbesen Ⓗ nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Das Getriebeteil (a) für den Zerkleinerer kann unter fließendem Wasser abgespült werden. Das Getriebe jedoch nicht ins Wasser tauchen.
Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet. Allerdings sollten Sie die Messer, insbesondere nach Verarbeitung von stark salzhaltigem Gut, möglichst umgehend abspülen. Vermeiden Sie auch eine Überdosierung des Reinigers oder Entkalkers in der Spülmaschine.

Bei farbstoffreichen Gütern (z.B. Karotten) können die Kunststoffteile des Gerätes beschlagen und sich verfärben. Wischen Sie diese Teile mit Speiseöl ab, bevor Sie sie in die Spülmaschine geben.

Zubehör

(beim Braun Kundendienst erhältlich, jedoch nicht in allen Ländern)

BC: Zerkleinerer, ideal für das Zerkleinern großer Mengen sowie das Zubereiten von Shakes, leichten Teigen und das Zerkleinern von Eiswürfeln.

HC: Hochgeschwindigkeits-Zerkleinerer, ideal für Kräuter, Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Nüsse etc.

Rezept-Beispiele

Mayonnaise (Stabmixer verwenden)
200 – 250 ml Öl
1 Ei (Eigelb und Eiweiß)
1 EL Zitronensaft oder Essig
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zutaten in der genannten Reihenfolge in den Becher geben. Stabmixer senkrecht in den Becher stellen und den Turbo-Schalter Ⓒ drücken. Den Stabmixer in dieser Position halten, bis das Öl emulgiert. Ohne auszuschalten, den Stabmixer dann langsam anheben und wieder senken, bis die Mayonnaise fertig ist.

Eiscreme (Zerkleinerer verwenden)
100 g tiefgekühlte Himbeeren
10 g Puderzucker
80 g Sahne

Zutaten in den Arbeitsbehälter füllen. Turbo-Schalter Ⓒ drücken und ca. 30 Sekunden pürieren. Sofort servieren.

Anchovis Dip (Zerkleinerer verwenden)
30 g abgetropfte Anchovis-Filets
200 g «Philadelphia» Frischkäse
2 TL Olivenöl

Alle Zutaten in den Arbeitsbehälter füllen. Stellen Sie eine niedrige Geschwindigkeit ein, drücken Sie den Schalter Ⓑ und pürieren Sie, bis eine geschmeidige Paste entstanden ist.
Schlagen Sie den Dip dann kurz mit dem Turbo-Schalter Ⓒ auf.
Sie können dieses Rezept variieren, indem Sie anstelle der Anchovis Lachs, Roquefort- oder Schimmelkäse verwenden.

Änderungen vorbehalten.

Dieses Gerät entspricht den EU-Richtlinien EMV 2004/108/EG und Niederspannung 2006/95/EC.

Das Gerät darf am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Die Entsorgung kann über den Braun Kundendienst oder lokal verfügbare Rückgabe- und Sammelstellen erfolgen.

Garantie
Als Hersteller übernehmen wir für dieses Gerät – nach Wahl des Käufers zusätzlich zu den gesetzlichen Gewährleistungsansprüchen gegen den Verkäufer – eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Innerhalb dieser Garantiezeit beseitigen wir nach unserer Wahl durch Reparatur oder Austausch des Gerätes unentgeltlich alle Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehlern beruhen. Die Garantie kann in allen Ländern in Anspruch genommen werden, in denen dieses Braun Gerät von uns autorisiert verkauft wird.

Von der Garantie sind ausgenommen: Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch, normaler Verschleiß und Verbrauch sowie Mängel, die den Wert oder die Gebrauchstauglichkeit des Gerätes nur unerheblich beeinflussen. Bei Eingriffen durch nicht von uns autorisierte Braun Kundendienstpartner sowie bei Verwendung anderer als Original Braun Ersatzteile erlischt die Garantie.

Im Garantiefall senden Sie das Gerät mit Kaufbeleg bitte an einen autorisierten Braun Kundendienstpartner. Die Anschrift finden Sie unter www.service.braun.com oder können Sie kostenlos unter 00800/27 28 64 63 erfragen.

English

Our products are engineered to meet the highest standards of quality, functionality and design.
We hope you thoroughly enjoy your new Braun appliance.

Caution
Please read the use instructions carefully and completely before using the appliance.

- The blades are very sharp! To avoid injuries, please handle blades with utmost care.
- Always unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- This appliance is not intended for use by children or persons with reduced physical or mental capabilities, unless they are given supervision by a person responsible for their safety. In general, we recommend that you keep the appliance out of reach of children.
- Do not hold the motor part Ⓐ nor the whisk gear box Ⓗ under running water, nor immerse them in water.
- Braun electric appliances meet applicable safety standards. Repairs or the replacement of the mains cord must only be done by authorised service personnel. Faulty, unqualified repair work may cause considerable hazards to the user.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds to the voltage printed on the bottom of the appliance.
- The appliance is constructed to process normal household quantities.
- Neither the beaker Ⓖ, nor the chopper bowl (c) is microwave-proof.

Description

Ⓐ Motor part
Ⓑ On/off switch for variable speed
Ⓒ Turbo switch
Ⓓ Buttons for releasing the working parts
Ⓔ Variable speed regulator
Ⓕ Blender shaft
Ⓖ Measuring beaker
Ⓗ Whisk gear box
Ⓘ Whisk
Ⓙ Chopper

Setting the speed

When activating switch Ⓑ, the processing speed corresponds to the setting of variable speed regulator Ⓔ. The higher the setting, the faster the chopping results.
However, maximum processing speed can only be achieved by pressing the turbo switch Ⓒ. You may also use the turbo switch for instant powerful pulses without having to manipulate the speed regulator.

Depending on the application, we recommend the following speed settings:

Handblender	1...turbo
Chopper	1...turbo
Whisk	1...15

How to operate your handblender

The handblender is perfectly suited for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise and baby food as well as for mixing drinks and milkshakes.

1. Insert the motor part Ⓐ into the blender shaft Ⓕ until it locks.
2. Introduce the handblender in the vessel, then press the on/off switch Ⓑ or the turbo switch Ⓒ.
3. To release the blender shaft after use, press buttons Ⓓ and pull it off.

You can operate the handblender in the measuring beaker Ⓖ, and just as well in any other vessel. When blending directly in the saucepan while cooking, take the pan from the stove first to protect your handblender from overheating.

How to operate your whisk

Use the whisk only for whipping cream, beating egg whites and mixing sponges and ready-mix desserts.

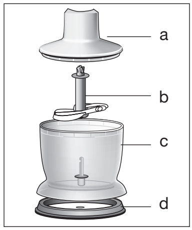
1. Insert the whisk Ⓘ into the whisk gear box Ⓗ, then insert the motor part Ⓐ into the gear box until it locks.
2. Place the whisk in a vessel and only then, press switch Ⓑ to operate it.
3. To release, press buttons Ⓓ and pull off the gear box. Then pull the whisk out of the gear box.

For best results:
- Do not use the beaker Ⓖ, but a wider bowl.
- Move the whisk clockwise, holding it slightly inclined.

Whipped cream
Only whip up to 400 ml chilled cream (min. 30 % fat content, 4 – 8 °C).
Start with a low speed setting (1) and while whipping, increase the speed to setting 15.

Egg snow
Only whip up to 4 egg whites.
Start with a medium speed setting (7) and while beating, increase the speed to setting 15.

How to operate your chopper attachment



(a) Chopper gear box
(b) Blade
(c) Chopper bowl
(d) Anti-slip base/lid

The chopper is perfectly suited for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, hazelnuts, almonds etc.
For chopping hard goods (e.g. hard cheese), use the turbo switch Ⓒ.

N.B.: Do not chop extremely hard food, such as ice cubes, nutmeg, coffee beans, and grains.

Before chopping ...
- pre-cut meat, cheese, onions, garlic, carrots (see table page 5)
- remove stalks from herbs, un-shell nuts
- remove bones, tendons and gristle from meet.

1. Caution: Carefully remove the plastic cover from the blade (b). The blade is very sharp!
   Always hold it by the upper plastic part. Place the blade on the centre pin of the chopper bowl (c). Press it down until it locks.
   Always place the chopper bowl on the anti-slip base (d).
2. Place the food in the chopper bowl.
3. Put the gear box (a) on the chopper bowl.
4. Insert the motor part Ⓐ into gear box (a) until it locks.
5. Press switch Ⓑ or Ⓒ to operate the chopper. During processing, hold the motor part with one hand and the chopper bowl with the other.
6. After use, press buttons Ⓓ to remove the motor part.
7. Then remove the gear box.
8. Carefully take out the blade.
9. Then remove the processed food from the chopper bowl. The anti-slip base also serves as an air-tight lid for the chopper bowl.

Cleaning

Clean the motor part Ⓐ and the whisk gear box Ⓗ with a damp cloth only. The chopper gear box (a) may be rinsed under the tap. Do not immerse the gear box (a) in water.
All other parts can be cleaned in the dishwasher. However, after processing very salty food, you should rinse the blades right away. Also, be careful not to use an overdose of cleaner or decalcifier in your dishwasher.

When processing foods with colour (e.g. carrots), the plastic parts of the appliance may become discoloured. Wipe these parts with vegetable oil before placing them in the dishwasher.

Accessories

(available at Braun Service Centres; however not in every country)

BC: Chopper attachment, perfectly suited for chopping large quantities as well as for preparing shakes, making light doughs and crushing ice cubes.

HC: High-speed chopper, ideal for herbs, onions, garlic, chilis, nuts etc.

Recipe examples

Mayonnaise (use handblender)
200 – 250 ml oil
1 egg (yolk and white)
1 tbsp. lemon juice or vinegar
salt and pepper to taste

Put all ingredients into the beaker according to the a.m. order. Introduce the handblender to the base of the beaker. Pressing the turbo switch Ⓒ, keep the handblender in this position until the oil emulsifies. Then, without switching off, slowly move it up and down until the mayonnaise is well combined.

Ice cream (use chopper)
100 g raspberries (deep-frozen)
10 g powdered sugar
80 g cream

Put all ingredients into the jar, press the turbo switch Ⓒ and blend for about 30 seconds. Serve at once.

Anchovy dip (use chopper)
30 g drained anchovy filets
200 g cream cheese «Philadelphia»
2 tbsp. olive oil

Put all ingredients in the chopper bowl.
Adjust the variable speed setting to the minimum.
Press the on/off switch Ⓑ until the paste becomes homogeneous.
Finish the dip by pressing the turbo switch Ⓒ.
Variations of this recipe can be done by using salmon, Roquefort or blue cheese instead of anchovy filets.

Subject to change without notice.

This product conforms to the European Directives EMC 2004/108/EC and Low Voltage 2006/95/EC.

Please do not dispose of the product in the household waste at the end of its useful life. Disposal can take place at a Braun Service Centre or at appropriate collection points provided in your country.

Guarantee
We grant a 2 year guarantee on the product commencing on the date of purchase. Within the guarantee period we will eliminate any defects in the appliance resulting from faults in materials or workmanship, free of charge either by repairing or replacing the complete appliance at our discretion. This guarantee extends to every country where this appliance is supplied by Braun or its appointed distributor.

This guarantee does not cover: damage due to improper use, normal wear or use as well as defects that have a negligible effect on the value or operation of the appliance. The guarantee becomes void if repairs are undertaken by unauthorised persons and if original Braun parts are not used.

To obtain service within the guarantee period, hand in or send the complete appliance with your sales receipt to an authorised Braun Customer Service Centre (address information available online at www.service.braun.com).

For UK only:
This guarantee in no way affects your rights under statutory law.

Français

Nos produits sont conçus et fabriqués pour satisfaire aux plus hautes exigences de qualité, de fonctionnalité et de design. Nous espérons que votre nouveau préparateur culinaire Braun vous apportera entière satisfaction.

Attention
Lisez le mode d'emploi attentivement et en entier avant d'utiliser cet appareil.

-  Les lames sont très tranchantes ! Pour ne pas vous blesser, manipulez les lames avec précaution.
- Débranchez systématiquement l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, et avant de monter ou de démonter des accessoires, de le nettoyer ou de le ranger.
- Cet appareil n'est pas destiné à des enfants ou à des personnes aux capacités mentales et physiques réduites à moins qu'elles ne soient sous la surveillance d'un adulte responsable de leur sécurité. Mais de manière générale nous recommandons de maintenir cet appareil hors de portée des enfants.
- Ne pas passer le bloc moteur Ⓐ ni le système d'entraînement du fouet Ⓗ sous l'eau, ni les plonger dans l'eau.
- Les appareils électriques Braun répondent aux normes de sécurité en vigueur. Leur réparation ou le remplacement du cordon d'alimentation doivent être effectués uniquement par les Centres de Service Agréés Braun. Des réparations effectuées par du personnel non qualifié peuvent causer accidents ou blessures à l'utilisateur.
- Avant de brancher l'appareil, bien vérifier que la tension correspond à celle indiquée sous l'appareil (bloc moteur).
- Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique.
- Ni le bol mesureur Ⓖ ni le bol hachoir (c) ne peuvent être utilisé au four à micro-ondes.

Description

Ⓐ Bloc moteur
Ⓑ Interrupteur marche/arrêt pour utilisation avec le variateur de vitesses
Ⓒ Touche turbo
Ⓓ Bouton de déverrouillage des accessoires
Ⓔ Variateur de vitesses électronique
Ⓕ Pied mixeur
Ⓖ Bol mesureur
Ⓗ Système d'entraînement du fouet
Ⓘ Fouet métal
Ⓙ Bol hachoir

Utilisation des vitesses

Lorsque vous appuyez sur la touche marche/ arrêt Ⓑ, la vitesse correspond à celle sélectionnée avec le variateur de vitesses électronique Ⓔ. Plus la vitesse sélectionnée est élevée, plus les résultats sont rapides.

Cependant, la vitesse maximum ne peut être atteinte qu'en appuyant sur la touche turbo Ⓒ. Vous pouvez aussi utiliser la fonction turbo pour utiliser le maximum de puissance de manière instantanée sans avoir à faire de changement sur le variateur de vitesses électronique.

Selon le type d'utilisation, nous vous recommandons l'utilisation des vitesses suivantes :

Pied mixeur	1…turbo
Bol hachoir	1…turbo
Fouet métal	1…15

Comment utiliser votre mixeur

Le mixeur est parfaitement adapté à la préparation de sauces, soupes, mayonnaise, aliments pour bébé, ainsi qu'à celle des boissons mixées et milk-shakes.

1. Insérez le bloc moteur Ⓐ dans le pied mixeur Ⓕ jusqu'à ce qu'il s'enclenche et se verrouille.
2. Introduisez le mixeur dans le récipient et ensuite seulement appuyez sur la touche marche/arrêt Ⓑ ou la touche turbo Ⓒ.
3. Pour démonter l'accessoire pied mixeur, appuyez sur les boutons Ⓓ et retirez le pied mixeur.

Vous pouvez utiliser le mixeur dans le bol mesureur Ⓖ, aussi bien que dans d'autres récipients. Si vous utilisez le mixeur directement dans une casserole pendant la cuisson, retirez-la d'abord du feu pour protéger votre mixeur de toute chaleur excessive.

Comment utiliser le fouet métal

Utilisez le fouet métal uniquement pour fouetter la crème, monter les blancs en neige, mixer gâteaux, mousselines et desserts réalisés à base de préparations.

1. Insérez le fouet métal Ⓘ dans le système d'entraînement du fouet Ⓗ, puis insérez le bloc moteur Ⓐ dans le système d'entraînement jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
2. Introduisez le fouet métal dans un récipient et ensuite seulement appuyez sur la touche marche/ arrêt Ⓑ pour le faire fonctionner.
3. Pour démonter l'accessoire fouet métal après l'utilisation, appuyez sur les boutons Ⓓ et retirez-le du système d'entraînement. Ensuite, retirez le fouet métal du système d'entraînement.

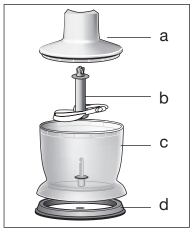
<u>Pour de meilleurs résultats :</u>

- Ne pas utiliser le bol mesurer Ⓖ, mais un bol plus grand.
- Déplacer le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre en le maintenant légèrement incliné.

Crème fouettée
Fouettez jusqu'à 400 ml de crème fraîche (min 30% de matière grasse, 4–8 °C).
Commencez à vitesse basse (1), puis, tout en fouet-. tant, augmentez la vitesse jusqu'à 15.

Oeufs en neige
Fouettez jusqu'à 4 blancs d'oeufs à la fois.
Commencez à vitesse moyenne (7), puis, tout en fouettant, augmentez la vitesse jusqu'à 15.

Comment utiliser l'accessoire bol hachoir



(a) Système d'entraînement du bol hachoir
(b) Couteau
(c) Bol hachoir
(d) Socle anti-dérapant

Le bol hachoir est parfaitement adapté pour hacher de la viande, du fromage, des oignons, des herbes, de l'ail, des carottes, des noix, des noisettes, des amandes …
Pour hacher des aliments durs (ex : fromage à pâte dure) utilisez la touche turbo Ⓒ.

Remarque :
Ne pas hacher des aliments extrêmement durs comme de la glace, de la noix de muscade, des grains de café, ainsi que tout autre type de grains de manière générale.

Avant de hacher …
- Découpez au préalable la viande, le fromage, les oignons, l'ail, les carottes (voir tableau page 5).
- Enlevez les tiges et dénoyautez les aliments avant de les hacher.
- Enlevez les os, les tendons et les nerfs de la viande.

1. Attention : Retirer avec précaution la protection plastique du couteau (b).
   Le couteau est très affûté ! Manipulez-les toujours en tenant la partie supérieure en plastique. Placez les couteaux sur l'axe central du bol hachoir (c). Appuyez dessus jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent. Placez toujours le bol hachoir sur son socle anti-dérapant (d).
2. Mettez les aliments dans le bol hachoir.
3. Placez le système d'entraînement (a) sur le bol hachoir.
4. Insérez le bloc moteur Ⓐ dans le système d'entraînement (a) jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
5. Appuyez sur le bouton Ⓑ ou Ⓒ pour faire fonctionner le bol hachoir. Pendant son fonctionnement, maintenez le bloc moteur avec une main et le bol hachoir avec l'autre.
6. Après l'utilisation, appuyez sur les boutons Ⓓ pour enlevez le bloc moteur.
7. Vous pouvez ensuite enlever le système d'entraînement.
8. Retirez les couteaux avec précaution.
9. Enlevez ensuite les aliments du bol hachoir.
   Le socle anti-dérapant sert aussi de couvercle hermétique pour le bol hachoir.

Nettoyage

Nettoyez le bloc moteur Ⓐ et le système d'entraînement du fouet Ⓗ avec un tissu humide seulement. Le système d'entraînement du bol hachoir (a) peut être rincé sous l'eau du robinet.
Mais ne plongez pas le système d'entraînement (a) dans l'eau. Tous les autres éléments peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Cependant, après avoir effectué des préparations à base d'aliments très salés, il est préférable de rincer immédiatement le pied mixeur. Faites aussi attention à ne pas mettre trop de détartrant ou de produit vaisselle dans votre lave-vaisselle.

Si vous utilisez le mixeur pour la préparation de légumes colorés (exemple : carottes), les parties en plastique de l'appareil peuvent être colorées. Dans ce cas, enduisez ces parties avec de l'huile végétale avant de les mettre dans le lave-vaisselle.

Accessoires

(disponibles auprès des Centres de service Braun, mais pas dans tous les pays)

BC : Bol hachoir, parfaitement adapté pour hacher de grandes quantités, pour préparer des milk-shakes, des pâtes légères et piler de la glace.

HC : Mini-hachoir grande vitesse, idéal pour les herbes, les oignons, l'ail, les piments, les noix etc...

Exemple de recette

Mayonnaise (utilisation du pied mixeur)
200 – 250 ml d'huile
1 œuf
1 cuillère à soupe de jus de citron ou vinaigre
Sel et poivre

Mettre tous les ingrédients dans le bol mesureur dans l'ordre mentionné ci-dessus. Introduire le pied mixeur jusqu'au fond du bol, le mettre en marche (utilisez la touche turbo Ⓒ) jusqu'à ce que l'huile se mélange au reste de la préparation.
Ensuite, sans arrêter le mixeur, bougez le doucement de haut en bas jusqu'à ce que tout soit bien mélangé et que la mayonnaise ait épaissi.

Crème glacée (utilisez le bol hachoir)
100 g de framboises (congelées)
10 g de sucre en poudre
80 g de crème liquide

Mettez tous les ingrédients dans le bol hachoir, appuyez sur la touche turbo Ⓒ et mélangez pendant environ 30 secondes. Servez immédiatement.

Crème d'anchois (le bol hachoir)
30 g de filets d'anchois vidés
200 g de fromage à tartiner type « Saint Morêt »
2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Mettez tous les ingrédients dans le bol mixeur. Ajustez la vitesse du mixeur sur le minimum. Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt Ⓑ jusqu'à ce que la préparation devienne homogène. Terminez en appuyant sur la touche turbo Ⓒ. Vous pouvez varier cette recette en utilisant des ingrédients tels que le saumon, le Roquefort, le fromage bleu à la place des filets d'anchois.

Sujet à modification sans préavis.

Cet appareil est conforme aux normes Européennes fixées par les Directives 2004/108/EC et la directive Basse Tension 2006/95/EC.

A la fin de vie de votre appareil, veuillez ne pas le jeter avec vos déchets ménagers. Remettez-le à votre Centre Service agréé Braun ou déposez-le dans des sites de récupération appropriés conformément aux réglementations locales ou nationales en vigueur.

Garantie
Nous accordons une garantie de 2 ans sur ce produit, à partir de la date d'achat.
Pendant la durée de la garantie, Braun prendra gratuitement à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matière en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou si l'appareil lui-même doit être échangé.
Cette garantie s'étend à tous les pays où cet appareil est commercialisé par Braun ou son distributeur exclusif.

Cette garantie ne couvre pas : les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate et l'usure normale. Cette garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées par Braun et si des pièces de rechange ne provenant pas de Braun ont été utilisées.

Pour toute réclamation intervenant pendant la période de garantie, retournez ou rapportez l'appareil ainsi que l'attestation de garantie à votre revendeur ou à un Centre Service Agréé Braun.

Se référez à www.service.braun.com ou appelez 08.10.30.97.80 pour connaitre le Centre Service Agrée Braun le plus proche de chez vous.

Clause spéciale pour la France
Outre la garantie contractuelle exposée ci-dessus, nos clients bénéficient de la garantie légale des vices cachés prévue aux articles 1641 et suivants du Code civil.

Español

Nuestros productos están desarrollados para alcanzar los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño. Esperamos que disfrute de su nuevo pequeño electrodoméstico Braun.

Atención
Lea atentamente el folleto de instrucciones antes de utilizar este aparato.

-  ¡Las cuchillas están muy afiladas! Para evitar daños, por favor, maneje las hojas con sumo cuidado.
- Desenchufe su batidora siempre que no este en funcionamiento, y antes de montar, desmontar, limpiar o guardar.
- Este aparato no es para uso de niños ni personas con minusvalías físicas o mentales, salvo que se utilicen bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad. En general, recomendamos mantener este aparato fuera del alcance de los niños.
- No coloque el cuerpo del motor Ⓐ y la caja de engranajes del batidor metálico Ⓗ bajo el agua corriente ni los sumerja en ningún líquido.
- Los aparatos eléctricos Braun cumplen con las normas internacionales de seguridad. Tanto las reparaciones como el reemplazo del cable de conexión deben ser realizados por un Servicio Técnico autorizado. Las reparaciones efectuadas por personal no autorizado pueden causar accidentes o daños al usuario.
- Antes de conectar el aparato a la red, verifique que el voltaje indicado en la base del aparato se corresponda con el de su hogar.
- Este producto está diseñado para uso doméstico y no industrial.
- El vaso mezclador/medidor Ⓖ y el recipiente picador (c) no son aptos para el microondas.

Descripción

Ⓐ Cuerpo del motor
Ⓑ Interruptor de puesta en marcha
Ⓒ Botón turbo
Ⓓ Botones de expulsión de los accesorios
Ⓔ Selector de velocidades
Ⓕ Varilla batidora
Ⓖ Vaso mezclador/medidor
Ⓗ Caja de engranajes del batidor metálico
Ⓘ Accesorio batidor metálico
Ⓙ Accesorio picador

Selector de velocidades

Al presionar el interruptor Ⓑ, la velocidad del motor se corresponderá con la indicada por el selector de velocidades Ⓔ. A mayor velocidad, más rápido el picado.

Sin embargo, la velocidad máxima de la batidora sólo puede alcanzarse presionando el botón de máxima potencia (turbo) Ⓒ. También puede utilizar este interruptor para conseguir incrementos puntuales de potencia sin tener que usar el selector de velocidad.

Dependiendo del tipo de preparación, recomendamos las siguientes selecciones de velocidad:

Varilla batidora	1…turbo
Accesorio picador	1…turbo
Accesorio batidor	1…15

Funcionamiento de la batidora

La batidora está diseñada para preparar salsas, sopas, mayonesa y comida para bebés o para mezclar bebidas y batidos.

1. Introduzca el cuerpo del motor Ⓐ en la varilla batidora Ⓕ hasta que encaje.
2. Introduzca la batidora en el recipiente y presione el interruptor de puesta en marcha Ⓑ o el botón de máxima potencia (turbo) Ⓒ.
3. Para retirar la varilla, presione los botones de expulsión Ⓓ y extraiga la varilla batidora.

Puede utilizar la batidora en el vaso mezclador/medidor Ⓖ, pero también en cualquier otro recipiente u olla. Cuando utilice la batidora directamente en la olla, retire la olla del fuego para proteger la batidora de sobrecalentamientos.

Funcionamiento del accesorio batidor metálico

Utilice el accesorio batidor metálico únicamente para montar nata, levantar claras y preparar mousses o postres instantáneos.

1. Inserte el batidor metálico Ⓘ en la caja de engranajes Ⓗ. A continuación inserte el cuerpo de engranajes en el cuerpo del motor Ⓐ hasta que encaje.
2. Coloque el batidor en un recipiente y presione el interruptor Ⓑ para ponerlo en marcha.
3. Para retirar el accesorio batidor, presione los botones de expulsión Ⓓ y retire el cuerpo de engranajes. A continuación separe el batidor metálico del cuerpo de engranajes.

Para unos óptimos resultados:
- Utilice un recipiente ancho en vez del vaso medidor/mezclador Ⓖ.
- Mueva el batidor en el sentido de las agujas del reloj, manteniéndolo ligeramente inclinado.

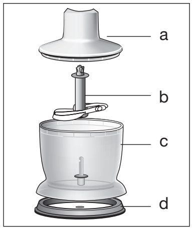
Nata montada
Batir hasta 400 ml de nata muy fría
(contenido de grasa mínimo de 30 %, 4 – 8 °C)

Comenzar con un nivel de velocidad bajo (1) y sin dejar de batir, incrementar la velocidad hasta el nivel 15.

Claras montadas
Batir hasta 4 claras de huevo.
Comenzar con un nivel de velocidad medio (7) y sin dejar de batir, incrementar la velocidad hasta el nivel 15.

Funcionamiento del accesorio picador

(a) Cuerpo de engranajes
(b) Cuchilla
(c) Recipiente picador
(d) Tapa/base antideslizante



El accesorio picador está diseñado para picar carne, queso, cebolla, especias, ajo, zanahorias, nueces, avellanas, almendras, etc.
Para picar alimentos duros (por ejemplo queso duro), use el botón de máxima potencia (turbo) Ⓒ.

Nota: No use el picador para picar alimentos extremadamente duros como cubitos de hielo, nuez moscada, café en grano o cereales.

Antes del picado …
- corte la carne, cebolla, queso, ajos, zanahorias (ver tabla en página 5)
- retire los tallos de las especias, cáscaras de nueces
- retire huesos, tendones o cartílagos de la carne

1. Cuidado: Retire cuidadosamente la cubierta plástica que cubre la cuchilla (b). ¡La cuchilla está muy afilada! Cójala siempre por la parte superior de plástico. Coloque la cuchilla en el eje del recipiente picador (c). Presione hacia abajo hasta que encaje. Coloque siempre el recipiente picador sobre la base antideslizante (d).
2. Coloque los alimentos en el recipiente picador.
3. Cierre el recipiente picador con el cuerpo de engranajes (a).
4. Inserte el cuerpo del motor Ⓐ en el cuerpo de engranajes (a) hasta que encaje.
5. Presione los interruptores Ⓑ o Ⓒ para poner el accesorio picador en marcha. Durante el picado, sostenga el cuerpo motor con una mano y el recipiente picador con la otra.
6. Cuando haya terminado, presione los botones Ⓓ para retirar el cuerpo motor.
7. A continuación, retire el cuerpo de engranajes.
8. Retire cuidadosamente la cuchilla.
9. Finalmente, retire los alimentos procesados del recipiente picador.

La base antideslizante puede utilizarse también como tapa hermética para el recipiente picador.

Limpieza

Limpie el cuerpo del motor Ⓐ y la caja de engranajes del batidor metálico Ⓗ únicamente con un paño húmedo. El cuerpo de engranajes (a) debe aclararse bajo el grifo. No sumerja el cuerpo de engranajes bajo el agua.
Los demás componentes pueden limpiarse en el lavavajillas. Sin embargo, después de preparar alimentos picantes o muy salados, deberá aclarar la cuchilla enseguida. Además, tenga cuidado de no usar demasiado detergente o descalcificador en el lavavajillas.

Cuando se ha procesado alimentos con alta pigmentación (ej. zanahorias), los componentes de plástico del aparato pueden decolorarse. Frote estos componentes con aceite de cocina antes de ponerlos en el lavavajillas.

Accesorios

(disponibles a través de Servicio Técnico de Braun; sin embargo, no en todos los paises).

BC: Accesorio picador, diseñado para picar mayores cantidades, para preparar batidos, masas ligeras y para picar cubitos de hielo.

HC: Accesorio picador de alta velocidad, ideal para picar condimentos, cebollas, ajos, chiles, nueces, etc.

Ejemplo de receta

Mayonesa (utilización de la varilla batidora)
200 – 250 ml de aceite
1 huevo
1 cucharada sopera de zumo de limón o de vinagre, sal y pimienta al gusto

Ponga todos los ingredientes en el vaso mezclador/medidor siguiendo el orden anterior. Introduzca la batidora hasta el fondo del vaso. Presionando el botón de máxima potencia (turbo) Ⓒ, manténgala en esta posición hasta que ligue el aceite. Manteniendo la batidora en marcha, muévala despacio hacia arriba y abajo hasta que la mayonesa quede ligada y suave.

Helado (use el picador)
100 g de frambuesas (ultracongeladas)
10 g de azucar en polvo
80 g de nata líquida

Introduzca todos los ingredientes en la jarra picadora y mézclelos durante aproximádamente 30 segundos

presionando el botón de turbo Ⓒ. Sírvalo al momento.

Salsa de anchoas (use el picador)
30 g de filetes de anchoa escurridos
200 g de queso cremoso «Philadelphia»
2 cucharadas de aceite de oliva

Poner todos los ingredientes dentro del accesorio picador.
Ajusta la velocidad variable al mínimo.
Presiona el botón Ⓑ hasta que se consiga una pasta homogénea.
Acabar la salsa presionando el botón turbo Ⓒ.
Pueden hacerse variaciones de esta receta usando salmón, Roquefort o queso azul en vez de filetes de anchoa.

Modificaciones reservadas.

Este producto cumple con las normas de Compatibilidad Electromagnética (CEM) establecidas por la Directiva Europea 2004/108/EC y las Regulaciones para Bajo Voltaje (2006/95/EC).

No tire este producto a la basura al final de su vida útil. Llévelo a un Centro de Asistencia Técnica Braun o a los puntos de recogida habilitados por los ayuntamientos.

Garantía
Braun concede a este producto 2 años de garantía a partir de la fecha de compra.
Dentro del periodo de garantía, subsanaremos, sin cargo alguno, cualquier defecto del aparato imputable tanto a los materiales como a la fabricación, ya sea reparando, sustituyendo piezas, o facilitando un aparato nuevo según nuestro criterio.

La garantía no ampara averías por uso indebido, funcionamiento a distinto voltaje del indicado, conexión a un enchufe inadecuado, rotura, desgaste normal por el uso que causen defectos o una disminución en el valor o funcionamiento del producto.
La garantía perderá su efecto en caso de ser efectuadas reparaciones por personas no autorizadas, o si no son utilizados recambios originales de Braun.

La garantía solamente tendrá validez si la fecha de compra es confirmada mediante la factura o el albarán de compra correspondiente.

Esta garantía tiene validez en todos los países donde este producto sea distribuido por Braun o por un distribuidor asignado por Braun.

En caso de reclamación bajo esta garantía, diríjase al Servicio de Asistencia Técnica de Braun más cercano: www.service.braun.com.

Solo para España
Servicio al consumidor: Para localizar a su Servicio Braun más cercano o en el caso de que tenga Vd. alguna duda referente al funcionamiento de este producto, le rogamos contacte con el teléfono de este servicio 901 11 61 84.

Português

Os nossos produtos foram desenvolvidos para alcançar os mais altos standards de qualidade, funcionalidade e design. Esperamos que disfrute do seu novo pequeno electrodoméstico Braun.

Atenção
Leia atentamente o folheto de instruções antes de utilizar o aparelho.

-  As lâminas encontram-se muito afiadas! Para evitar ferimentos, por favor manipule as lâminas com o máximo cuidado.
- Desligue sempre o aparelho da tomada de electricidade quando o mesmo não esteja sob sua supervisão, e aquando da montagem e desmontagem dos acessórios, limpeza e armazenamento.
- Este aparelho não deve ser usado por crianças ou pessoas com capacidades físicas ou mentais reduzidas, excepto quando estejam sob a supervisão de alguém responsável pela sua segurança. Em geral, recomendamos que mantenha o aparelho fora do alcance de crianças.
- Não coloque o corpo do motor Ⓐ e a caixa de engrenajens do acessório batedor metálico Ⓗ baixo de água corrente nem os submerja em qualquer líquido.
- Os aparelhos eléctricos Braun cumprem com as normas internacionais de segurança. Tanto as reparações como a substituição do cabo de conexão devem ser realizadas por um Serviço Técnico autorizado. As reparações efectuadas por pessoal não autorizado podem causar acidentes ou danos ao utilizador.
- Antes de conectar o aparelho à corrente, verifique se a voltagem indicada na base do aparelho corresponde à do seu lar.
- Este produto está desenhado para uso doméstico e não industrial.
- O copo misturador/medidor Ⓖ o recipiente picador (c) não está apto a ser utilizado no microondas.
-

Descrição

Ⓐ Corpo do motor
Ⓑ Interruptor ligar/desligar
Ⓒ Botão turbo
Ⓓ Botão de expulsão dos acessórios
Ⓔ Selector de velocidades
Ⓕ Pé da varinha
Ⓖ Copo misturador/medidor
Ⓗ Caixa de engrenajens do acessório batedor metálico
Ⓘ Acessório batedor metálico
Ⓙ Acessório picador

Selector de velocidades

Ao pressionar o interruptor Ⓑ, a velocidade do motor corresponderá à indicada pelo selector de velocidades Ⓔ. A maior velocidade, mais rápido a picar.

A velocidade máxima da varinha só poderá atingir o seu máximo pressionando o botão de potência turbo Ⓒ. Também pode utilizar este interruptor para conseguir incrementos de potência pontuais sem ter que usar o selector de velocidades.

Dependendo do tipo de preparação, recomendamos a selecção das seguintes velocidades:

Pé da varinha	1…turbo
Acessório picador	1…turbo
Acessório batedor	1…15

Funcionamento da varinha mágica

A varinha está desenhada para preparar molhos, sopas, mayoneses e comida para bébés ou para misturar bebidas e batidos.

1. Introduza o corpo do motor Ⓐ no pé da varinha Ⓕ até encaixar.
2. Introduza a varinha mágica num recipiente e pressione o interruptor Ⓑ ou botão de potência turbo Ⓒ.
3. Para retirar o pé da varinha, pressione no botão de expulsão Ⓓ e extraia-a do corpo do motor.

Pode utilizar a varinha no copo misturador/medidor Ⓖ, mas também em qualquer outro recipiente ou panela. Quando utilizar a varinha directamente na panela, retire a panela do fogo para proteger a varinha de sobre-aquecimentos.

Funcionamento do acessório batedor metálico

Utilize o acessório batedor metálico unicamente para bater natas, levantar claras e preparar mousses ou sobremesas.

1. Introduza o batedor metálico Ⓘ na caixa de engrenajens Ⓗ. De seguida introduza-os no corpo do motor Ⓐ até que encaixe.
2. Coloque o batedor num recipiente e pressione o interruptor Ⓑ para começar a funcionar.
3. Para retirar o acessório batedor, pressione no botão de expulsão Ⓓ e retire-o do corpo de engrenajens. De seguida separe o batedor metálico do corpo de engrenajens.

Para obter óptimos resultados:

- Não utilize o copo misturador/medidor Ⓖ, mas sim um recipiente mais largo.

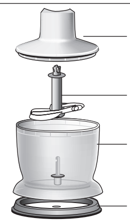
- Movimente o Acessório batedor metálico no sentido dos ponteiros do relógio, inclinando-o ligeiramente.

Natas batidas
Bater um máximo de 400 ml de nata muito fria (30 % de conteúdo mínimo de gordura, 4 – 8 °C)
Iniciar com um nível de velocidade baixo (1) e, enquanto bate, aumente a velocidade até ao nível 15.

Claras em castelo
Bater no máximo 4 claras de ovo.
Iniciar com um nível de velocidade médio (7) e, enquanto bate, aumente a velocidade até ao nível 15.

Funcionamento do acessório picador

(a) Corpo de engrenajens
(b) Lâmina
(c) Recipiente picador
(d) Tampa/base anti-deslizante



O acessório picador está desenvolvido para picar carne, queijo, cebola, especiarias, alho, cenouras, nozes, avelãs, amêndoas, etc.
Para picar alimentos duros (por exemplo queijo duro), use o botão de potência turbo Ⓒ.

Nota: Não utilize o picador para picar alimentos extremamente duros como cubos de gelo, nóz moscada, café em grão ou ceriais.

Antes de picar …
- corte a carne, cebola, queijo, alhos, cenouras (ver tabela na página 5)
- retire os talos das especiarias e as cascas das nozes
- retire ossos, tendões e cartilagens da carne

1. Cuidado: Retire cuidadosamente a capa de plástico que cobre a lâmina (b). A lâmina é muito afiada! Retire-a sempre pela parte superior de plástico. Coloque a lâmina no eixo do recipiente picador (c). Pressione para baixo até encaixar. Coloque sempre o recipiente picador sobre a base anti-deslizante (d).
2. Coloque os alimentos no recipiente picador.
3. Feche o recipiente picador com o corpo de engrenajens (a).
4. Introduza o corpo do motor Ⓐ no corpo de engrenajens (a) até encaixar.
5. Pressione os interruptores Ⓑ ou Ⓒ para colocar o acessório picador a funcionar. Durante a picagem, segure o corpo do motor com uma mão enquanto a outra deverá estar a segurar o recipiente picador.
6. Quando terminar, pressione nos botões Ⓓ para retirar o corpo do motor.
7. De seguida, retire o corpo de engrenajens.
8. Retire cuidadosamente a lâmina.
9. Finalmente, retire os alimentos processados do recipiente picador. A base anti-deslizante também se pode utilizar como tampa hermética para o recipiente picador.

Limpeza

Limpe o corpo do motor Ⓐ e a caixa de engrenajens do acessório batedor metálico Ⓗ unicamente com um pano húmido. Os outros componentes estão aptos a serem limpos na máquina de lavar loiça. Depois de preparar alimentos picantes ou muito salgados, deverá limpar a lâmina de seguida. Com tudo, tenha cuidado para não usar demasiado detergente ou descalcificador na máquina de lavar loiça.

Quando se processa alimentos de elevada pigmentação (ex: cenouras), os componentes de plástico do aparelho podem descolorar se. Passe estes componentes por óleo vegetal antes de colocálos na máquina de lavar loiça.

Acessórios

(disponíveis nos Serviços Técnicos Autorizados Braun)

BC: Acessório picador, desenvolvido para picar maiores quantidades, para preparar batidos, massas e para picar cubos de gelo.

HC: Acessório picador de alta velocidade, ideal para picar condimentos, cebolas, alhos, pimentões, nozes, etc.

Exemplo de receita

Mayonese (utilizando o pé da varinha)
200-250 ml de óleo
1 ovo
1 colher de sumo de limão ou de vinagre, sal, pimenta e mostarda a gosto

Coloque todos os ingredientes no copo misturador/medidor seguindo a ordem anterior. Introduza a varinha até ao fundo do copo, ligue-a (use o botão de potência turbo Ⓒ) e mantenha-a nessa posição até que o óleo se misture com os outros ingredientes. De seguida, mantendo a varinha ligada, mova-a de cima para baixo até que a mayonese se encontre cremosa e suave.

Gelado (use o picador)
100 g de framboesa (congeladas)
10 g de açucar em pó
80 g de natas

Colocar todos os ingredientes na taça, pressionar o botão turbo Ⓒ e bater durante 30 segundos. Servir de imediato.

Molho de anchovas (use o picador)
30 g de filetes de anchova escorridos
200 g de queijo creme «Philadelphia»
2 c. sopa de azeite

Coloque todos os ingredientes dentro do acessório picador.
Ajuste a velocidade variável no nível mínimo.
Prima o interruptor ligar/desligar Ⓑ até obter uma pasta homogénea.
Termine o molho premindo o botão turbo Ⓒ.
Podem fazer-se variações desta receita usando salmão, queijo Roquefort ou queijo azul em vez de filetes de anchova.

Possíveis alterações sem aviso prévio.

Este aparelho cumpre com a directiva EMC 2004/108/EC e com a Regulamentação de Baixa Voltagem (2006/95/EC).

Por favor não deite o produto no lixo doméstico, no final da sua vida útil. Entregue--o num dos Serviços de Assistência Técnica da Braun, ou em locais de recolha específica, à disposição no seu país.

Garantia
Os nossos produtos dispõem de uma garantia de 2 anos a partir da data de compra. Qualquer defeito do aparelho imputável, quer aos materiais, quer ao fabrico, que torne necessário reparar, substituir peças ou trocar de aparelho dentro de período de garantia não terá custos adicionais,

A garantia não cobre avarias por utilização indevida, funcionamento a voltagem diferente da indicada, ligação a uma tomada de corrente eléctrica incorrecta, ruptura, desgaste normal por utilização que causem defeitos ou diminuição da qualidade de funcionamento do produto.

A garantia perderá o seu efeito no caso de serem efectuadas reparações por pessoas não autorizadas ou se não forem utilizados acessórios originais Braun.

A garantia só é válida se a data de compra for confirmada pela apresentação da factura ou documento de compra correspondente.

Esta garantia é válida para todos os países onde este produto seja distribuído pela Braun ou por um distribuidor Braun autorizado.

No caso de reclamação ao abrigo de garantia, dirija-se ao Serviço de Assistência Técnica Oficial Braun mais próximo: www.service.braun.com.

Só para Portugal
Apoio ao consumidor: Para localizar o seu Serviço Braun mais próximo, no caso de surgir alguma dúvida relativamente ao funcionamento deste produto, contacte-nos por favor pelo telefone 808 20 00 33.

Italiano

Nello studio dei nostri prodotti perseguiamo sempre tre obiettivi: qualità, funzionalità e design.
Ci auguriamo che il prodotto Braun che avete acquistato soddisfi pienamente le vostre esigenze.

Attenzione
Prima di usare il prodotto, leggete attentamente le istruzioni e conservatele per il futuro.

-  Le lame sono molto affilate! Per evitare infortuni, maneggiare le lame con la massima prudenza.
- Togliere sempre la spina prima di lasciare lo strumento incostudito e prima di montarlo, smontarlo pulirlo o riporlo.
- Questo elettrodomestico non è progettato per essere utilizzato da bambini o da persone con capacità fisiche o mentali ridotte, senza la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza. In generale, si raccomanda di tenere l'elettrodomestico fuori dalla portata dei bambini.
- Non tenere la parte del corpo motore Ⓐ nè l'attacco per frusta Ⓗ sotto l'acqua corrente, non immergerli in acqua.
- Gli elettrodomestici Braun corrispondono ai parametri di sicurezza vigenti. Se l'apparecchio mostra dei difetti, smettete di usarlo e portatelo ad un Centro Assistenza Braun per le riparazioni. Riparazioni errate o eseguite da personale non qualificato potrebbero causare danni ed infortuni agli utilizzatori.
- Assicuratevi che il voltaggio del vostro impianto elettrico corrisponda a quello stampato sul fondo del prodotto.
- Questo apparecchio è costruito per lavorare normali quantità di cibo domestico.
- Il bicchiere Ⓖ e la ciotola (c) non sono adatti all'uso nei forni a microonde.

Descrizione

Ⓐ Corpo motore
Ⓑ Tasto interruttore acc./speg. per velocità variabile
Ⓒ Tasto velocità (turbo)
Ⓓ Tasto di sgancio
Ⓔ Regolatore della velocità
Ⓕ Gambo frullatore
Ⓖ Bicchiere graduato
Ⓗ Attacco per frusta
Ⓘ Frusta
Ⓙ Tritatutto

Regolazione della velocità

Quando si attiva l'interruttore Ⓑ la velocità di funzionamento corrisponde a quella indicata sul regolatore della velocità Ⓔ. Più elevata è questa, più velocemente si trita il cibo.

Comunque la velocità massima può essere disponibile semplicemente azionando il tasto turbo Ⓒ. La funzione turbo consente di avere a diposizione la velocità massima per alcuni istanti senza regolare il regolatore di velocità.

Raccomandiamo le seguenti velocità:
Velocità 1… turbo per funzioni base del frullatore
Velocità 1… turbo per il tritatutto
Velocità 1… 15 per la frusta

Come impiegare il vostro frullatore

Usatelo per preparare salse, minestre, maionese, pappe per bambini, frullati e frappè, cocktails.

1. Inserire il gambo frullatore Ⓕ nel motore Ⓐ finchè non si blocca.
2. Per evitare schizzi, premete il tasto interruttore Ⓑ o il tasto turbo Ⓒ solo dopo aver introdotto il frullatore nel recipiente da utilizzare.
3. Per sganciare il gambo frullatore premere i bottoni Ⓓ e rimuovere il gambo frullatore.

Potete utilizzare il frullatore nei bicchieri in dotazione o anche in qualsiasi altra stoviglia.
Nel caso d'utilizzo direttamente nella pentola durante la cottura, spostare la pentola dal fuoco per proteggere il frullatore dal suriscaldamento.

Come usare la frusta

Usare la frusta solo per montare a neve panna e chiare d'uovo, mescolare preparati già pronti per dessert.

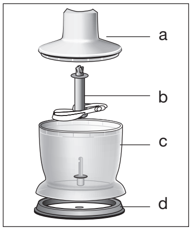
1. Inserire la frusta Ⓘ nell'attacco Ⓗ, poi inserire il motore Ⓐ nell'attacco finchè si blocca.
2. Mettere la frusta in un recipiente e quindi premere il tasto Ⓑ per la lavorazione.
3. Per smontare, premere il tasto Ⓓ e staccare l'attacco. Quindi togliere la frusta dall'attacco.

Per ottenere i risultati migliori:
- Non utilizzate il bicchiere graduato Ⓖ, ma un contenitore più ampio.
- Muovete la frusta in senso orario mantenendola debolmente inclinata.

Panna montata
Montare fino a 400 ml di panna fresca (30 % di grasso minimo, 4 – 8 °C).
Cominciare con una velocità bassa (1) e mentre si monta, aumentare gradualmente la velocità fino a 15.

Albume a neve
Montare fino a 4 chiare d'uovo.
Cominciare con una velocità media (7) e mentre si monta, aumentare gradualmente la velocità fino a 15.

Come utilizzare il tritatutto



(a) Attacco per tritatutto
(b) Lama
(c) Ciotola
(d) Base antiscivolo / coperchio

Il tritatutto è indicato per tritare carne, formaggio, cipolle, verdura, aglio, carote, mandorle, noci, ecc. Per tritare cibo duro (es. formaggio duro) utilizzare il tasto turbo Ⓒ.

NB. Non tritare cibo estremamente duro quale cubetti di ghiaccio, noce moscata, chicchi di caffè e cereali.

Prima di tritare …
- pre-tagliare carne, formaggio, cipolle, aglio, carote (vedere tabella pag. 5)
- rimuovere la buccia e sgusciare le noci
- rimuovere ossa, tendini e cartilagini dalla carne.

1. Attenzione: Togliete il coprilama (b) in plastica dal blocco coltelli. Il blocco coltelli è molto affilato! Maneggiare sempre dalla parte superiore in plastica. Mettere la lama nel perno centrale della ciotola tritatutto (c) spingetelo verso il basso finchè si blocca. Posizionare sempre il tritatutto sulla base antiscivolo (d).
2. Mettere il cibo nella ciotola tritatutto.
3. Mettere l'attacco (a) sulla ciotola tritatutto.
4. Inserire l'attacco (a) del tritatutto sul corpo motore Ⓐ finchè non si blocca.
5. Premere il tasto interruttore Ⓑ o Ⓒ per far funzionare il tritatutto. Durante il funzionamento tenere il corpo motore con una mano e il tritatutto con l'altra.
6. Dopo l'uso premere i bottoni Ⓓ per rimuovere il corpo motore.
7. Rimuovere quindi l'attacco.
8. Rimuovere con attenzione la lama.
9. Rimuovere quindi il cibo lavorato dalla ciotola tritatutto. La base antiscivolo serve anche come coperchio a tenuta d'aria per la ciotola tritatutto.

Pulizia

Pulire il corpo motore Ⓐ e l'attacco per frusta Ⓗ solo con un panno umido. L'attacco per tritatutto (a) può essere sciacquato sotto il rubinetto.
Tutte la altre parti possono essere lavate in lavastoviglie. Comunque dopo aver lavorato cibo molto salato sciacquare le lame del gambo frullatore e del tritatutto.
Attenzione a non usare una dose elevata in lavastoviglie di detersivo.

Quando si lavora cibo pigmentato (es. carote) le parti di plastica dell'apparecchio possono perdere il colore originario. Immergere queste parti in olio vegetale prima di pulirle.

Accessori

(disponibili nel centri di assistenza tecnica Braun; non in tutti i paesi)

BC: Ideale per tritare grandi quantità di carne, frullati, imasti soffici, tritare ghiaccio.

HC: Tritatutto ad alta velocità, ideale per lavorare odori, cipolla, aglio, peperoncino, nocciole, etc.

Esempio di ricetta

Mayonnaise (usare il frullatore)
200 – 250 ml di olio
1 uovo
1 cucchiaio da tavola di succo di limone o aceto
Sale e pepe q.b.

Mettere gli ingredienti nel bicchiere graduato secondo l'ordine sopra descritto. Introdurre il frullatore nel bicchiere fino a toccarne il fondo. Premere il tasto turbo Ⓒ e mantenerlo in questa posizione finchè l'olio s'emulsiona. Poi senza spegnere l'apparecchio muoverlo su e giù finchè la mayonnaise è composta e soffice.

Gelato (usare il triatutto)
100 g di lamponi (surgelati)
10 g di zucchero in polvere
80 g di panna

Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola, premere il tasto turbo Ⓒ e frullare per 30 secondi.
Servire subito.

Salsa di acciughe (usare il tritatutto)
30 g di filetti di acciuga scolati
200 g di formaggio fresco tipo «Philadelphia»
2 cucchiai di olio d'oliva

Mettere tutti gli ingredienti nel tritatutto.
Posizionare la velocità variabile al minimo.
Premere l'interruttore Ⓑ fino a che il composto non diventa omogeneo.
Terminare la salsa premendo sul tasto turbo Ⓒ.
Varianti della ricetta possono essere preparate utilizzando salmone, roquefort o gorgonzola in sostituzione dei filetti di acciuga.

Salvo cambiamenti.

Questo prodotto è conforme alle normative EMC come stabilito dalla direttiva CE 2004/108 e alla Direttiva Bassa Tensione (CE 2006/95).

Si raccomanda di non gettare il prodotto nella spazzatura al termine della sua vita utile. Per lo smaltimento, rivolgersi ad un qualsiasi Centro Assistenza Braun o ad un centro specifico.

Garanzia
Braun fornisce una garanzia valevole per la durata di 2 anni dalla data di acquisto.

Nel periodo di garanzia verranno eliminati, gratuitamente, i guasti dell'apparecchio conseguenti a difetti di fabbrica o di materiali, sia riparando il prodotto sia sostituendo, se necessario, l'intero apparecchio.

Tale garanzia non copre: danni derivanti dall'uso improprio del prodotto, la normale usura conseguente al funzionamento dello stesso, i difetti che hanno un effetto trascurabile sul valore o sul funzionamento dell'apparecchio.
La garanzia decade se vengono effettuate riparazioni da soggetti non autorizzati o con parti non originali Braun.

Per accedere al servizio durante il periodo di garanzia, è necessario consegnare o far pervenire il prodotto integro, insieme allo scontrino di acquisto, ad un centro di assistenza autorizzato Braun.

Contattare www.service.braun.com o il numero 02/6678623 per avere informazioni sul Centro di assistenza autorizzato Braun più vicino.

Nederlands

Onze producten voldoen aan de hoogste eisen voor kwaliteit, functionaliteit en ontwerp. Wij hopen dat u veel plezier zult beleven aan uw nieuwe Braun-apparaat.

Let op
Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.

- De messen zijn zeer scherp! Ga zeer voorzichtig om met de messen om verwondingen te voorkomen.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat onbeheerd achter-laat, voordat u het apparaat in elkaar zet of uit elkaarhaalt en bij de reiniging en het opbergen van het apparaat.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen of personen met verminderde fysieke of mentale capaciteiten, tenzij zij het apparaat gebruiken onder toezicht van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid. Over het algemeen raden wij aan dit apparaat buiten bereik van kinderen te houden.
- Het motorgedeelte Ⓐ en het tandwielgedeelte van de garde Ⓗ niet onder stromend water houden; beide onderdelen ook niet onderdompelen in water.
- De elektrische apparaten van Braun voldoen aan de hiervoor geldende veiligheidsnormen. Reparaties en vervanging van het lichtnetsnoer dienen alleen te worden uitgevoerd door daartoe bevoegd onderhoudspersoneel. Wanneer reparaties onjuist of door ondeskundige personen worden uitgevoerd, kan dit gevaar opleveren voor de gebruiker.
- Controleer, voordat u de stekker in het stopcontact steekt, of het voltage van het stopcontact overeenkomt met het voltage dat staat vermeld op de onderkant van het apparaat.
- Het apparaat is gemaakt voor normale huishoudelijke hoeveelheden.
- Noch de maatbeker Ⓖ noch de snijkom (c) is geschikt voor gebruik in de magnetron.

De verschillende onderdelen

Ⓐ Motorgedeelte
Ⓑ Aan/uit-schakelaar voor variabele snelheid
Ⓒ Turbo knop
Ⓓ Knoppen om de werkende onderdelen los te klikken
Ⓔ Snelheidsregelaar
Ⓕ Steel van staafmixer
Ⓖ Maatbeker
Ⓗ Tandwielgedeelte voor garde
Ⓘ Garde
Ⓙ Snij-hulpstuk

Het instellen van de snelheid

Als de schakelaar Ⓑ wordt ingedrukt, werkt het apparaat met de snelheid die is ingesteld met snelheidsregelaar Ⓔ. Hoe hoger de ingestelde snelheid, hoe sneller de messen ronddraaien.
De maximale snelheid wordt echter alleen bereikt door turbo knop Ⓒ in te drukken. U kunt de turbo knop ook gebruiken om de snelheid tijdelijk op te voeren zonder de snelheidsregelaar opnieuw in te hoeven stellen.

Wij adviseren de volgende snelheden voor onderstaande onderdelen:

Staafmixer	1...turbo
Snij-hulpstuk	1...turbo
Garde	1...15

De bediening van de staafmixer

De staafmixer is bij uitstek geschikt voor het bereiden van (dip)sauzen, soep, mayonaise en babyvoedsel, maar ook voor het mixen van drankjes en milkshakes.

1. Steek het motorgedeelte Ⓐ in de steel van de mixer Ⓕ totdat het vastklikt.
2. Houd de staafmixer in de schaal/kom/pan etc. en druk op de aan/uit-schakelaar Ⓑ of de turbo knop Ⓒ.
3. Om de steel na gebruik weer los te klikken, houdt u de knoppen Ⓓ ingedrukt terwijl u aan de steel trekt.

U kunt de staafmixer gebruiken in combinatie met de maatbeker, maar ook met kommen, schalen, pannen etc. Als u tijdens het koken de inhoud van een pan wilt pureren, dient u de pan eerst van het fornuis te halen. Anders kan de staafmixer namelijk oververhit raken.

De bediening van de garde

De garde dient alleen gebruikt te worden voor het kloppen van slagroom en eieren en voor het mengen van luchtig deeg en instant desserts.

1. Steek de garde Ⓘ in het tandwielgedeelte Ⓗ. Vervolgens steekt u het motorgedeelte Ⓐ in het tandwielgedeelte totdat dit vastklikt.
2. Houd de garde in een kom/schaal etc. en druk dan pas schakelaar Ⓑ in om het apparaat aan te zetten.
3. Wilt u de garde weer losklikken, dan houdt u de knoppen Ⓓ ingedrukt terwijl u aan het tandwielgedeelte trekt. Trek vervolgens de garde uit het tandwielgedeelte.

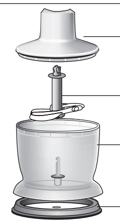
Voor het beste resultaat is het raadzaam:
- Gebruik niet de maatbeker Ⓖ, maar een brede schaal/kom.

- Beweeg de garde met de klok mee, en houd deze enigszins schuin.

Slagroom
Klop maximaal 400 ml gekoelde slagroom (min. 30 % vet, 4 – 8 °C)
Start met een lage snelheid (1) en verhoog de snelheid tijdens het kloppen tot stand 15.

Eiwit
Klop niet meer dan 4 eiwitten tegelijkertijd.
Start met een gemiddelde snelheid (7) en verhoog de snelheid tijdens het kloppen tot stand 15.

De bediening van het snij-hulpstuk



(a) Tandwielgedeelte voor snij-hulpstuk
(b) Mes
(c) Snijkom
(d) Antislip oppervlak

Het snij-hulpstuk is bij uitstek geschikt voor het snijden van vlees, kaas, uien, kruiden, knoflook, worteltjes, walnoten, hazelnoten, amandelen etc. Voor het snijden van harde voedingsmiddelen (bijvoorbeeld harde kaas) kunt u de turbo knop Ⓒ gebruiken.

N.B.: Snijd geen extreem harde producten zoals ijsblokjes, nootmuskaat, koffiebonen en granen.

Voor u begint met snijden ...

- snijd vlees, kaas, uien, knoflook en worteltjes alvast in kleine stukken (zie tabel op bladzijde 5)
- verwijder steeltjes van kruiden en ontdoe de noten van hun schaal
- ontdoe vlees van botten, pezen en kraakbeen.

1. Voorzichtig: Verwijder voorzichtig het plastic beschermkapje van het mes (b). Het mes is zeer scherp!
   Pak het altijd bovenaan bij het plastic vast. Schuif het mes over de pin midden in de snijkom (c). Druk het naar beneden totdat het vastklikt. Plaats de snijkom altijd op het antislip oppervlak (d).
2. Doe de voedingsmiddelen in de snijkom.
3. Plaats het tandwielgedeelte (a) op de snijkom.
4. Steek het motorgedeelte Ⓐ in het tandwielgedeelte (a) totdat dit vastklikt.
5. Om te beginnen met snijden, drukt u op schakelaar Ⓑ of Ⓒ. Tijdens het snijden houdt u met de ene hand het motorgedeelte vast en met de andere de snijkom.
6. Na gebruik drukt u op de knoppen Ⓓ om het motorgedeelte los te klikken.
7. Verwijder vervolgens het tandwielgedeelte.
8. Haal daarna voorzichtig het mes uit de snijkom.
9. Tenslotte haalt u het fijngehakte voedsel eruit. Het antislip oppervlak dient ook als een luchtdicht deksel voor op de snijkom.

Schoonmaken

Het motorgedeelte Ⓐ/tandwielgedeelte van de garde Ⓗ mag alleen met een vochtig doekje worden gereinigd.
Het tandwielgedeelte voor het snij-hulpstuk (a) kan onder de kraan worden afgespoeld. Het tandwielgedeelte niet onderdompelen in water. Alle andere onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig. Toch is het aan te raden de messen direct af te spoelen na het snijden van erg zout voedsel. Let er ook op dat u niet te veel afwas- of ontkalkmiddel in de vaatwasser doet.

Bij het snijden van gekleurd voedsel (bijvoorbeeld worteltjes) kunnen de plastic onderdelen verkleuren. Veeg deze onderdelen af met plantaardige olie voordat u ze in de vaatwasser doet.

Accessoires

(verkrijgbaar bij de servicecentra van Braun; dit geldt echter niet in alle landen)

BC: Extra snijstuk, bij uitstek geschikt voor het snijden van grote hoeveelheden, maar ook voor het bereiden van milkshakes en luchtig deeg en voor het fijnmalen van ijsblokjes.

HC: Kleine hakmolen met hoge snelheid, ideaal voor kruiden, uien, knoflook, Spaanse pepers, noten, etc.

Recept voorbeeld

Mayonaise (met staafmixer)
200 – 250 ml olie
1 ei (zowel de dooier als het eiwit)
1 eetlepel citroensap of azijn
naar smaak zout en peper toevoegen

Doe alle ingrediënten in bovenstaande volgorde in de maatbeker. Houd de staafmixer net boven de bodem van de maatbeker. Houd de turbo knop Ⓒ ingedrukt totdat het geheel goed vermengd is; beweeg de staafmixer hierbij niet. Vervolgens beweegt u de mixer, zonder hem uit te zetten, langzaam van boven naar beneden totdat er een mooie gelijkmatige massa ontstaat.

Ijs (gebruik hakmolen)
100 g frambozen (bevroren)
10 g poedersuiker
80 g room

Doe alle ingredienten in de beker, druk op de turbo knop Ⓒ en mix ongeveer 30 seconden. Meteen serveren.

Ansjovis dip (gebruik hakmolen)
30 g uitgelekte ansjovis filets
200 g «Philadelphia» kruidenkaas
2 theelepels. olijfolie

Doe alle ingrediënten in de hakmolen.
Stel de snelheid in op minimum.
Druk op de aan/uit schakelaar Ⓑ tot het mengsel een samenhangende massa vormt.
Maak de dip af door op de turbo knop Ⓒ te drukken.
Variaties op dit recept kunt u maken met zalm, roquefort of blue cheese in plaats van de ansjovis filets.

Bovenstaande kan worden gewijzigd zonder dit kenbaar te maken.

Dit produkt voldoet aan de EMC-normen volgens de EEG richtlijn 2004/108 en aan de EG laagspannings richtlijn 2006/95.

Gooi dit apparaat aan het eind van zijn nuttige levensduur niet bij het huisafval. Lever deze in bij een Braun Service Centre of bij de door uw gemeente aangewezen inleveradressen.

Garantie

Op dit produkt verlenen wij een garantie van 2 jaar geldend vanaf datum van aankoop. Binnen de garantieperiode zullen eventuele fabricagefouten en/of materiaalfouten gratis door ons worden verholpen, hetzij door reparatie, vervanging van onderdelen of omruilen van het apparaat.

Deze garantie is van toepassing in elk land waar dit apparaat wordt geleverd door Braun of een officieel aangestelde vertegenwoordiger van Braun.

Beschadigingen ten gevolge van onoordeelkundig gebruik, normale slijtage en gebreken die de werking of waarde van het apparaat niet noemenswaardig beinvloeden vallen niet onder de garantie.
De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons erkende service-afdelingen en/of gebruik van niet originele Braun onderdelen.

Om gebruik te maken van onze service binnen de garantieperiode, dient u het complete apparaat met uw aankoopbewijs af te geven of op te sturen naar een geauthoriseerd Braun Customer Service Centre: www.service.braun.com.

Bel 0 800-445 53 88 voor een Braun Customer Service Centre bij u in de buurt.

Dansk

Brauns produkter har den højeste kvalitet i funktionalitet og design. Vi håber, du bliver glad for dit nye Braun apparat.

Vigtigt
Læs venligst hele brugsanvisningen omhyggeligt, inden apparatet tages i brug.

-  Knivene er meget skarpe! Håndter bladene meget forsigtigt for at undgå skader.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten når du går fra apparatet, og før du samler det, skiller det, rengør det eller gemmer det væk.
- Dette produkt er ikke beregnet til at bruges af børn eller svagelige personer uden overvågning af en person der er ansvarlig for deres sikkerhed. Generelt anbefaler vi at produktet opbevares utilgængeligt for børn.
- Hold aldrig motordelen Ⓐ eller tilbehøret til piskeris/mixer Ⓗ under rindende vand. De må heller ikke dyppes i vand.
- Brauns elektriske apparater overholder gældende sikkerhedsbestemmelser. Reparation eller udskiftning af ledning må kun foretages af autoriseret servicepersonale. Forkert, ukvalificeret reparation kan forårsage ulykker og være til fare for brugeren.
- Kontroller før brug, at spændingen på lysnettet svarer til spændingsangivelsen i bunden af apparatet.
- Dette apparat er beregnet til brug i en normal husholdning.
- Hverken bægeret Ⓖ eller hakkeskålen (c) kan bruges i mikroovn.

Beskrivelse

Ⓐ Motordel
Ⓑ Kontakt (tænd/sluk)
Ⓒ Turboknap
Ⓓ Udløserknap til tilbehør
Ⓔ Hastighedsvælger
Ⓕ Blenderskaft
Ⓖ Målebæger
Ⓗ Tilbehør til piskeris/mixer
Ⓘ Piskeris
Ⓙ Hakker

Indstilling af hastighed

Når knappen Ⓑ aktiveres, svarer hastigheden til, hvad hastighedsindstillingen Ⓔ er sat på. Jo højere indstilling, des hurtigere resultat.
Den maksimale hastighed kan imidlertid kun opnås ved at trykke på turboknappen Ⓒ. Du kan også bruge turboknappen til korte, kraftige pulseringer uden at skulle indstille hastighedsknappen.

Afhængig af tilbehøret foreslår vi følgende hastighedsindstillinger:

Håndblender	1...turbo
Hakker	1...turbo
Piskeris	1...15

Brug af håndblender

Håndblenderen er velegnet til dips, saucer, supper, mayonnaise og babymad samt til drinks og milkshakes.

1. Sæt motordelen Ⓐ på blenderskaftet Ⓕ, så det låser.
2. Placer blenderen i skålen og tryk på tænd/sluk kontakten Ⓑ eller turboknappen Ⓒ.
3. Tryk på udløserknappen Ⓓ for at frigøre håndblenderen.

Håndblenderen kan bruges i såvel målebægeret som i enhver anden skål. Hvis du blender direkte i gryden under madlavning, fjernes gryden først fra varmen, så blenderen ikke overophedes.

Brug af piskeris

Brug kun piskeriset til at piske fløde, æggehvider, sukkerbrødsdej samt færdigblandede desserter.

1. Sæt piskeriset Ⓘ ind i tilbehørsdelen Ⓗ. Sæt derefter motordelen Ⓐ på blenderskaftet Ⓕ, til det låser.
2. Placer piskeriset i skålen og tryk på tænd/sluk kontakten Ⓑ.
3. Tryk på udløserknappen Ⓓ for at frigøre tilbehørsdelen. Træk derefter piskeriset ud af tilbehørsdelen.

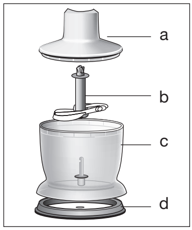
Sådan opnås det bedste resultat:
- Brug ikke målebægeret Ⓖ, men en bredere skål.
- Hold piskeriset let på skrå og bevæg det med uret.

Flødeskum
Pisk kun op til 4 dl afkølet piskefløde (min. 30 % fedtindhold, 4 – 8 °C).
Start på lav hastighed (1) og øg hastigheden til 15, mens du pisker.

Marengs
Pisk kun op til 4 æggehvider ad gangen.
Start på middel hastighed (7) og øg hastigheden til 15, mens du pisker.

Brug af hakketilbehør

(a) Overdel
(b) Knivindsats
(c) Hakkeskål
(d) Skridsikker bund/låg



Hakkeren er velegnet til hakning af kød, ost, løg, krydderier, hvidløg, gulerødder, valnødder, hasselnødder, mandler etc.
Brug turboknappen Ⓒ ved hakning af hårde fødevarer (f.eks. fast ost).

NB: Hak ikke meget hårde fødevarer som f.eks. isterninger, muskatnød, kaffebønner og kerner.

Før du begynder at hakke ...
- skær kød, ost, løg, hvidløg, gulerødder i mindre stykker (se tabel side 5)
- fjern stilkene fra krydderurter, afskal nødderne
- fjern ben, sener og brusk fra kødet.

1. Vigtigt: Fjern forsigtigt plastikbeskyttelsen fra kniven (b). Kniven er meget skarp!
   Hold altid på den øverste plasticdel. Anbring kniven på midterakslen af hakkeskålen (c). Tryk den ned, indtil den låser. Placer altid hakkeskålen på den skridsikre bund (d).
2. Kom ingredienserne i hakkeskålen.
3. Sæt overdelen (a) på hakkeskålen.
4. Sæt motordelen Ⓐ på overdelen (a), indtil den låser.
5. Tryk på kontaktet Ⓑ eller Ⓒ. Hold på motordelen med den ene hånd og hakkeskålen med den anden, mens du arbejder.
6. Tryk på knap Ⓓ efter brug for at fjerne motordelen.
7. Fjern derefter overdelen.
8. Tag forsigtigt kniven op.
9. Fjern ingredienserne fra hakkeskålen.
   Den skridsikre bund fungerer også som lufttæt låg på hakkeskålen.

Rengøring

Rens motordelen Ⓐ og tilbehøret til piskeris/mixer Ⓗ med en fugtig klud. Overdelen (a) kan skylles under rindende vand. Overdelen (a) må ikke komme i vand. Alle andre dele tåler maskinopvask. Hvis du har hakket/blendet meget salte ingredienser, bør kniven skylles omgående. Brug ikke for meget sæbe og afkalkningsmiddel i opvaskemaskinen.

Fødevarer, som indeholder meget farve (f.eks. gulerødder), kan misfarve plasticdelene. Smør disse med vegetabilsk olie, inden de sættes i opvaskemaskinen.

Tilbehør

(fås hos Braun Kundeservice; dog ikke i alle lande)

BC: hakketilbehør, ideel til hakning af større mængder, milkshakes, let dej samt til at knuse isterninger.

HC: «High-speed» hakketilbehør, ideel til urter, løg, hvidløg, chilli, nødder o. lign.

Opskrifteksempel

Mayonnaise (brug håndblender)
200 – 250 ml olie
1 æg (blomme og hvide)
1 spsk. citronsaft eller vineddike
Salt og peber

Kom alle ingredienserne i bægeret i ovennævnte rækkefølge. Placer håndblenderen i bunden af bægeret. Tryk på turboknappen Ⓒ og hold håndblenderen i denne position, til olien emulgerer. Uden at slukke for apparatet føres blenderen langsomt op og ned, til mayonnaisen er glat og blank.

Iscreme (brug hakker)
100 g ribs (dybfrosne)
10 g puddersukker
80 g fløde

Kom alle ingredienser i skålen, tryk på turboknappen Ⓒ og blend i ca. 30 sek. Server straks.

Ansjos-dip (brug hakker)
30 g ansjosfileter med lagen siet fra
200 g «Philadelphia» flødeost
2 spsk. olivenolie

Hæld alle ingredienser i hakkeskålen.
Indstil den variable hastighed til minimum.
Tryk på tænd/sluk-knappen Ⓑ, til massen er ensartet.
Tryk på turboknappen Ⓒ for at gøre dippen færdig.
Dippen kan varieres ved at bruge laks, Roquefort eller blåskimmelost i stedet for ansjosfileter.

Ret til ændringer forbeholdes.

Dette produkt er i overensstemmelse med bestemmelserne i EMC Direktiv 2004/108/EC og Lavspændingsdirektivet 2006/95/EC.

Apparatet bør efter endt levetid ikke kasseres sammen med husholdningsaffaldet. Bortskaffelse kan ske på et Braun Service-center eller passende, lokale opsamlingssteder.

Garanti
Braun yder 2 års garanti på dette produkt gældende fra købsdatoen. Inden for garantiperioden vil Braun for egen regning afhjælpe fabrikations- og materialefejl efter vort skøn gennem reparation eller ombytning af apparatet. Denne garanti gælder i alle lande, hvor Braun er repræsenteret.

Denne garanti dækker ikke skader opstået ved fejlbetjening, normalt slid eller fejl som har ringe effekt på værdien eller funktionsdygtigheden af apparatet. Garantien bortfalder ved reparationer udført af andre end de af Braun anviste reparatører og hvor originale Braun reservedele ikke er anvendt.

Ved service inden for garantiperioden afleveres eller indsendes hele apparatet sammen med købsbevis til et autoriseret Braun Service Center: www.service.braun.com.

Ring 7015 0013 for oplysning om nærmeste Braun Service Center.

Norsk

Våre produkter er designet for å imøtekomme de høyeste standarder når det gjelder kvalitet, funksjon og design. Vi håper du blir fornøyd med ditt nye Braun produkt.

Advarsel
Les hele bruksanvisningen nøye før du tar apparatet i bruk.

-  Knivbladene er meget skarpe! For å unngå skader, må du behandle bladene med stor forsiktighet.
- Trekk <u>alltid</u> ut kontakten når produktet forlates uten tilsyn og før montering, demontering, rengjøring og oppbevaring.
- Dette produktet er ikke ment å brukes av barn eller personer med redusert fysisk eller mental kapasitet, med mindre en person ansvarlig for barnets eller den andre personens sikkerhet har kontroll over situasjonen. Generelt anbefaler vi at produktet oppbevares utilgjengelig for barn.
- Motordelen Ⓐ og girkopling for visp Ⓗ skal ikke holdes under rennende vann og skal heller ikke senkes ned i vann.
- Braun elektriske apparater tilfredsstiller gjeldende krav til sikkerhet. Reparasjoner eller bytte av ledning må kun foretas av autorisert service-personell. Mangelfulle, ukvalifiserte reparasjoner kan føre til skader eller ulykker.
- Før du setter støpselet i stikkontakten, sjekk at spenningen korresponderer med spenningsangi-velsen som er trykt på apparatet.
- Apparatet er konstruert for bearbeiding av normale husholdningsmengder.
- Miksebegeret Ⓖ og hakkebollen (c) kan ikke bru-kes i mikrobølgeovn.

Beskrivelse

Ⓐ Motordel
Ⓑ På/av bryter for regulerbar hastighet
Ⓒ Turbobryter
Ⓓ Knapper for å frigjøre delene
Ⓔ Regulerbar hastighetskontroll
Ⓕ Blandestav
Ⓖ Miksebeger
Ⓗ Girkopling for visp
Ⓘ Visp
Ⓙ Hakketilbehør

Regulering av hastighet

Når bryteren Ⓑ aktiveres, vil hastighet for tilberedning korrespondere med innstilling av den regulerbare hastighetskontrollen Ⓔ. Jo høyere innstilling, dess raskere hakkeresultat.
Likevel, maksimum hastighet for tilberedning oppnås kun ved å trykke inn turbobryteren Ⓒ. Du kan også bruke turbobryteren til korte kraftige pulser uten å manipulere den regulerbare hastighetskontrollen.

Avhengig av utstyret som brukes, anbefaler vi følgende innstillinger av hastighet:

Stavmikser	1…turbo
Hakketilbehør	1…turbo
Visp	1…15

Hvordan du bruker stavmikseren

Stavmikseren passer utmerket til tilbereding av dip, sauser, supper, majones og babymat så vel som miksing av drikker og milkshake.

1. Sett motordelen Ⓐ på blandestaven Ⓕ til den går i lås.
2. Sett stavmikseren ned i beholderen og trykk deretter på bryteren Ⓑ eller turbobryteren Ⓒ.
3. Trykk på knappene Ⓓ for å frigjøre blandestaven og trekk den så av.

Stavmikseren kan brukes både i målebegeret og enhver annen beholder. Når du blander direkte i en kasserolle under koking, skal kasserollen først tas bort fra platen for å beskytte stavmikseren mot overoppheting.

Hvordan du bruker vispetilbehøret

Bruk vispetilbehøret kun til visping av krem, eggehviter og miksing av sukkerbrød og ferdig-blandete desserter.

1. Monter vispen Ⓘ i girkopling for vispen Ⓗ, monter deretter motordelen Ⓐ i girkoplingen slik at den låses på plass.
2. Plasser vispen i en bolle, og først da trykkes bryteren Ⓑ inn for bruk.
3. For frigjøring, trykk på knappene Ⓓ og dra av girkoplingen. Deretter trekkes vispen ut av girkoplingen.

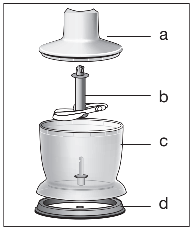
<u>For beste resultater:</u>
- Bruk ikke miksebegeret Ⓖ men en vid arbeids-bolle.
- Beveg vispen i klokkeretningen, mens du holder den lett på skrå.

<u>Pisket krem</u>
Ikke pisk mer enn 400 ml kremfløte
(minst 30 % fettinnhold, 4 – 8 °C).
Start med lav hastighet (1) og øk, mens du pisker, til hastighet 15.

<u>Stivpisket eggehvite</u>
Ikke pisk mer enn fire eggehviter.
Start med middels hastighet (7) og øk, mens du pisker, til hastighet 15.

Hvordan du bruker hakketilbehøret

(a) Girkopling for hakker
(b) Kniv
(c) Hakkebolle
(d) Anti-gli base / lokk



Hakketilbehøret passer perfekt til hakking av kjøtt, ost, løk, urter, hvitløk, gulrøtter, valnøtter, hasselnøtter, mandler, svisker etc.
For hakking av harde ingredienser (eksempelvis hard ost), bruk turbobryteren Ⓒ.

NB: Isterninger eller ekstremt harde ingredienser, som muskatnøtter, kaffebønner og korn skal ikke hakkes.

Før hakking …
- skjær kjøtt, ost, løk, hvitløk, gulrøtter i biter før hakking (se tabell side 5)
- ta av stilker fra urter og fjern skallet på nøtter
- fjern ben, sener og brusk fra kjøtt.

1. Advarsel: Ta forsiktig av plastbeskyttelsen fra knivinnsatsen (b). Kniven er meget skarp! Hold alltid i den øvre plastdelen. Sett knivinnsatsen på senterpinnen i hakkebollen (c). Trykk den ned til den låses. Plasser alltid hakkebollen i anti-gli basen (d).
2. Legg ingrediensene i hakkebollen.
3. Sett girkopling (a) på hakkebollen.
4. Sett motordelen Ⓐ i girkoplingen (a) slik at den låses på plass.
5. Trykk på bryteren Ⓑ eller Ⓒ for å starte hakketilbehøret. Mens du tilbereder, holder du motordelen med en hånd og hakkebollen med den andre.
6. Etter bruk, trykk knappene Ⓓ for å ta av motordelen.
7. Ta så av girkoplingen.
8. Ta forsiktig ut kniven.
9. Ta så ut den bearbeidede maten fra hakkebollen. Anti-gli basen kan også brukes som lufttett lokk til hakkebollen.

Rengjøring

Motordelen Ⓐ og girkoplingen for visp Ⓗ skal kun rengjøres med en fuktig klut. Girkopling for hakker (a) kan rengjøres under springen. Girkoplingen (a) skal ikke senkes i vann.
Alle andre deler kan rengjøres i oppvaskmaskin. Etter tilbereding av meget salt mat, bør knivbladene rengjøres med en gang. Pass også på at du ikke overdoserer med vaskemiddel og avkalkingsmiddel.

Ved tilbereding av matvarer som inneholder mye farge (f.eks. gulrøtter), kan apparatets plastdeler bli misfarget. Tørk disse delene med vegetabilsk olje før rengjøring.

Tilbehør

(tilgjengelig hos Braun service senter; merk, gjelder ikke i alle land)

BC: Hakketilbehør, velegnet for hakking av større kvantiteter eller tilberedning av forskjellige typer shaker, lage små deiger og knuse isbiter.

HC: Hakketilbehør med høy hastighet, ideell til hakking av urter, løk, hvitløk, paprika, nøtter etc.

Oppskriftsforslag

Majones (bruk stavmikseren)
200-250 ml olje
1 egg (plomme og hvite)
1 spiseskje sitronjuice eller eddik, salt og pepper etter smak

Legg alle ingrediensene i et miksebeger i ovenfor nevnte rekkefølge. Sett stavmikseren i bunnen på miksebegeret. Trykk inn turbobryteren Ⓒ og hold stavmikseren i den samme posisjon til oljen emulgerer. Videre, uten å slå av bryteren, beveg den sakte opp og ned til majonesen er vel blandet.

Iskrem (bruk hakketilbehøret)
100 g bringebær (dypfryste)
10 g melis
1 dl. fløte

Legg alle ingrediensene i muggen, trykk inn turbobryteren Ⓒ og bland i ca. 30 sekunder. Serveres straks.

Ansjos-dip (bruk hakketilbehøret)
30 g tørrede ansjosfileter
200 g kremost Philadelphia
2 spiseskjeer olivenolje

Ha alle ingrediensene i hakkebollen.
Juster den variable hastighetsinnstillingen til minimum.
Hold inne på/av-bryteren Ⓑ til massen blir homogen.
Gjør ferdig dippen ved å trykke på turbobryteren Ⓒ.
Du kan variere denne oppskriften ved å bruke laks, roquefort eller blåmuggost istedenfor ansjosfileter.

Med forbehold om endringer.

Dette produktet oppfyller kravene i EU-direktivene EMC 2004/108/EC og Low Voltage 2006/95/EC.

Ikke kast dette produktet sammen med husholdningsavfall når det skal kasseres. Det kan leveres hos et Braun servicesenter eller en miljøstasjon.

Garanti
Vi gir 2 års garanti på produktet gjeldende fra kjøpsdato.
I garantitiden vil vi gratis rette eventuelle fabrikasjons- eller materialfeil, enten ved reparasjon eller om vi finner det hensiktsmessig å bytte hele produktet. Denne garanti er gyldig i alle land der Braun eller Brauns distributør selger produktet.

Denne garanti dekker ikke: skader på grunn av feil bruk, normal slitasje eller skader som har ubetydelig effekt på produktets verdi og virkemåte. Garantien bortfaller dersom reparasjoner utføres av ikke autorisert person eller hvis andre enn originale Braun reservedeler benyttes.

For service i garantitiden skal hele produktet leveres eller sendes sammen med kopi av kjøpskvittering til nærmeste autoriserte Braun Serviceverksted: www.service.braun.com.

Ring 22 63 00 93 for å bli henvist til nærmeste autoriserte Braun serviceverksted.

NB
For varer kjøpt i Norge har kunden garanti i henhold til NEL’s Leveringsbetingelser.

Svenska

Våra produkter är framtagna för att uppfylla högsta krav när det gäller kvalitet, funktion och design.
Vi hoppas att du får mycket glädje av din nya Braun produkt.

Varning
Läs noga igenom hela bruksanvisningen innan du använder produkten.

- Observera att bladen är mycket vassa! Hantera knivbladen med yttersta försiktighet för att undvika skador.
- Se <u>alltid</u> till att stickkontakten är urdragen då apparaten lämnas utan uppsikt, innan du sätter ihop, tar isär, rengör eller förvarar den.
- Denna produkt är inte menad att användas av barn eller personer med reducerad fyskisk eller mental kapacitet utan övervakning av en person som är ansvarig för deras säkerhet. Generellt rekommenderar vi att produkten förvaras utom räckhåll för barn.
- Håll ej motordelen Ⓐ eller växelhuset till visp Ⓗ i rinnande vatten. Sänk ej heller dessa delar i vatten.
- Brauns elektriska hushållsprodukter är anpassade till gällande säkerhetsföreskrifter. Reparationer eller byte av nätsladd får endast göras av auktoriserad serviceverkstad. Bristfälliga eller okvalificerade reparationer kan orsaka fara för användaren.
- Innan du ansluter stickkontakten måste du kontrollera att spänningen stämmer överens med den som anges på apparatens undersida.
- Apparaten är gjord för normalt hushållsanvändande.
- Måttbägaren Ⓖ och hackskålen (c) klarar ej mikrovågsugn.

Beskrivning

Ⓐ Motordel
Ⓑ På/Av knapp för variabel hastighet
Ⓒ Turboknapp
Ⓓ Knappar för lossande av tillsatsdelarna
Ⓔ Hastighetsreglage
Ⓕ Mixerskaft
Ⓖ Måttskål
Ⓗ Växelhus till visp
Ⓘ Visp
Ⓙ Hacktillsats

Hastighetsreglering

När du trycker på strömbrytare Ⓑ kommer hastigheten att motsvara inställningen på hastighetsreglaget Ⓔ. Högre hastighetsinställning ger snabbare resultat.
Dock kan maximal hastighet endast fås genom att trycka på knappen för turbo-drift Ⓒ. Turboknappen kan också användas då omedelbar och kraftig pulsering önskas utan att behöva justera hastighetsreglaget.

Beroende på tillbehör rekommenderar vi följande hastigheter:

Mixerstav	1…turbo
Hacktillsats	1…turbo
Visp	1…15

Så hanterar du din mixerstav

Mixerstaven går lika utmärkt att använda till dipsåser, såser, soppor, majonnäs och barnmat som för att mixa/blanda drinkar och mjölkdrinkar.

1. Anslut motordelen Ⓐ med mixerskaftet Ⓕ så att det snäpper fast.
2. För ner mixerstaven i en bägare/skål och tryck därefter på På/Av knappen Ⓑ eller på turboknappen Ⓒ.
3. För att ta isär delarna tryck på lossningsknapparna Ⓓ och dra av skaftet.

Du kan använda mixerstaven likväl i måttbägaren som i vilken annan skål eller tillbringare. När mixerstaven används direkt i kastrull, dra då bort kastrullen från spisplattan så att inte mixerstaven överhettas.

Så hanterar du den tillhörande vispen

Använd endast vispen till att vispa grädde, äggvitor eller till färdiga dessertmixar.

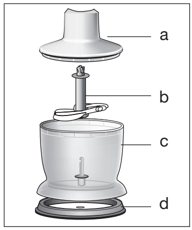
1. Montera vispen Ⓘ på växellådan Ⓗ. Montera därefter på motordelen Ⓐ på växelhuset så att den låser fast.
2. Sätt inte på apparaten förrän vispen hålls i en skål. Apparaten sätts på genom att trycka på knapp Ⓑ.
3. För att ta av vispen, tryck på lossningsknapparna Ⓓ. Dra sedan vispen ur växelhuset.

<u>För bästa resultat:</u>
- Använd inte måttskålen Ⓖ, använd istället breda kärl.
- Rör runt vispen medurs samtidigt som den hålls svagt lutande.

<u>Vispgrädde</u>
Vispa högst 4 dl kyld vispgrädde åt gången (minst 30 % fett, 4 – 8 °C).
Börja med låg hastighet (1) och öka successivt hastigheten till 15 medan grädden vispas.

<u>Vispad äggvita</u>
Vispa högst 4 äggvitor åt gången.
Börja med medelhög hastighet (7) och öka successivt hastigheten till 15 medan äggen vispas.

Så använder du hacktillsatsen



(a) Växelhus till hack-kniven
(b) Kniv
(c) Hackkärl
(d) Halkfri fot/lock

Hacktillsatsen är utmärkt till att hacka kött, ost, lök, kryddor, vitlök, morötter, nötter, mandlar utan hårt skal, med mera.
När hårdare livsmedel skall hackas (t.ex. hårdost) använd turboknappen Ⓒ.

<u>OBS.</u> Hacka inte extremt hård mat såsom is, muskot, kaffebönor och sädeskorn.

Innan du hackar …
- tärna kött, ost, lök, morötter (se tabell på sidan 5)
- avlägsna stjälkar från kryddor och örter, skala nötter
- skär bort ben, senor och brosk från kött

1. Varning: Ta försiktigt bort plastskyddet från kniven (b). Kniven är mycket vass!
   Håll det alltid i övre plastdelen.
   Placera skärbladet mitt i kärlet (c), tryck ner det tills det låser fast. Placera alltid kärlet på den halkfria foten/locket (d).
2. Lägg livsmedlet i hackkärlet.
3. Placera växelhuset (a) på kärlet.
4. Montera på motordelen Ⓐ på växelhuset (a) så att det snäpper fast.
5. Tryck på knapp Ⓑ eller Ⓒ för att starta hacktillsatsen. När den är igång håll en hand på motordelen och hacktillsatsen i den andra.
6. När du är klar, tryck på lossningsknapparna Ⓓ för att lossa på motordelen.
7. Lyft bort växelhuset.
8. Ta försiktigt bort skärbladet.
9. Häll sedan ur den finhackade maten från kärlet.
   Den halkfria foten under kärlet kan även användas som lufttätt lock för kärlet.

Rengöring

Rengör motordelen Ⓐ och växelhuset till visp Ⓗ med en fuktig trasa. Växelhuset till hack-kniven (a) kan sköljas under rinnande vatten.
Doppa aldrig ner växelhuset (a) i vatten.
Alla andra delar kan diskas i diskmaskin. Om du har hackat/mixat mat med hög salthalt rekommenderas att skölja av skärbladen direkt. När delarna diskas i diskmaskin se till att inte överdosera diskmedel.

Livsmedel som har starka färger (t.ex. morötter) kan färga av sig på plastdelar.
För att få bort eventuella missfärgningar kan du gnida in plasten med lite vegetabilisk olja innan dessa delar diskas.

Tillbehör

(finns hos auktoriserade Braun verkstäder; dock inte tillgänglig i alla länder)

BC: Hacktillsats, passar utmärkt till att hacka stora kvantiteter och till att göra «milkshakes», enkla degar eller krossa is.

HC: Högeffektiv hacktillsats, idealisk för kryddor, lök, vitlök, chili, nötter etc.

Exempel på recept

<u>Majonnäs (använd mixerstaven)</u>
2 – 2,5 dl matolja
1 ägg (vita och gula)
1 matsked citronsaft eller ättika
Salt och peppar efter smak

Lägg i alla ingredienser i bägaren enligt ovan nämnda ordning. Håll ner mixerstaven mot bägarens botten. Tryck på turboknappen Ⓒ. Håll mixerstaven stilla tills oljan börjar emulgera. För sedan mixerstaven sakta upp och ner tills majonnäsen är väl blandad.

<u>Hallonglass (använd hacktillsatsen)</u>
100 gr djupfrysta hallon
10 gr florsocker
80 gr grädde

Lägg ner alla ingredienser i hackkärlet, tryck på turboknappen Ⓒ, hacka/blanda i ca 30 sekunder. Servera direkt.

<u>Ansjovisdip (använd hacktillsatsen)</u>
30 g avrunna ansjovisfiléer
200 g färskost av philadelphiatyp
2 msk olivolja

Lägg alla ingredienser i hackskålen.
Ställ in den justerbara hastigheten på lägsta möjliga hastighet.
Tryck på på/av-knappen Ⓑ tills ingredienserna blandats väl.
Gör klart dippen genom att trycka på turboknappen Ⓒ.
Receptet kan varieras genom att använda lax, roquefortost eller blåmögelost istället för ansjovisfiléer.

Med förbehåll för ändringar.

Denna produkt uppfyller bestämmelserna i EU-direktiven 2004/108/EG om elektromagnetisk kompatibilitet (EMC) och 2006/95/EG om lågspänningsutrustning.

När produkten är förbrukad får den inte kastas tillsammans med hushållssoporna. Avfallshantering kan ombesörjas av Braun servicecenter eller på din lokala återvinningsstation.

Garanti
Vi garanterar denna produkt för två år från och med inköpsdatum. Under garantitiden kommer vi utan kostnad, att avhjälpa alla brister i apparaten som är hänförbara till fel i material eller utförande, genom att antingen reparera eller byta ut hela apparaten efter eget gottfinnande.
Denna garanti gäller i alla länder där denna apparat levereras av Braun eller deras auktoriserade återförsäljare.

Garantin gäller ej: skada på grund av felaktig användning eller normalt slitage, liksom brister som har en försumbar inverkan på apparatens värde eller funktion. Garantin upphör att gälla om reparationer utförs av icke behörig person eller om Brauns originaldelar inte används.

För att erhålla service under garantitiden skall den kompletta apparaten lämnas in tillsammans med inköpskvittot, till ett auktoriserat Braun verkstad: www.service.braun.com.

Ring 020-21 33 21 för information om närmaste Braun verkstad.

Suomi

Tuotteemme on suunniteltu täyttämään korkeimmatkin laadun, toimivuuden ja muotoilun vaatimukset. Toivomme, että uudesta Braun-tuotteesta on Teille paljon hyötyä.

Varoitus
Lue kaikki ohjeet huolellisesti ennen kuin käytät tuotetta.

-  Terät ovat hyvin teräviä! Vammojen ehkäisemiseksi teriä tulee käsitellä varoen.
- Irrota laitteen verkkojohto verkkovirrasta aina, kun laite jää ilman silmälläpitoa, sekä ennen asentaessasi, purkaessasi, puhdistaessasi että säilyttäessäsi laitetta.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu lasten käyttöön. Tätä laitetta ei ole myöskään tarkoitettu henkilöiden, joilla on alentunut fyysinen tai psyykkinen tila, käytettäväksi. Poikkeuksena, jos lapsi tai henkilö on hänen turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnan alaisena. Suosittelemme, että laitteen tulee olla lasten ulottumattomissa.
- Älä huuhtele moottori- Ⓐ ja vispilän vaihteisto-osaa Ⓗ juoksevan veden alla äläkä upota niitä veteen.
- Braun sähkölaitteet täyttävät voimassa olevat turvallisuusmääräykset. Sähkölaitteita saavat korjata vain valtuutetut Braun-huoltoliikkeet. Virheellinen ja epäpätevä korjaus voi aiheuttaa onnettomuuksia tai vahingoittaa käyttäjää.
- Tarkista laitteen pohjasta ennen käyttöönottoa, että verkkovirran jännite vastaa laitteeseen merkittyä jännitettä.
- Tämä laite on suunniteltu tavanomaisille kotitalousmäärille.
- Mitta- Ⓖ ja sekoituskulhoa (c) ei saa laittaa mikroaaltouuniin.

Laitteen osat

Ⓐ Moottoriosa
Ⓑ Päälle/pois päältä kytkin säädettävälle nopeudelle
Ⓒ Turbokytkin
Ⓓ Vapautinpainikkeet osien irroittamiseen
Ⓔ Nopeudensäätö
Ⓕ Terällinen pikasekoitinvarsi
Ⓖ Mittakulho
Ⓗ Vispilän vaihteisto-osa
Ⓘ Vispilä
Ⓙ Teholeikkuri

Nopeuden säätö

Kun käynnistät laitteen päälle/pois päältä-kytkimestä Ⓑ, laite käynnistyy nopeudensäädöllä Ⓔ mikä on asetettuna. Valmistumisaikaan vaikuttaa nopeudensäätimen valittu asetus.

Kuitenkin maksimaalisen nopeuden voi aktivoida vain turbokytkimestä Ⓒ. Voit käyttää turbokytkintä ns. Pikakytkimenä painamalla sitä lyhyissä ja nopeissa liikkeissä.

Käytöstä riippuen, suosittelemme seuraavia asetuksia:

Pikasekoitin	1...turbo
Teholeikkuri	1...turbo
Vispilä	1...15

Pikasekoitimen käyttö

Pikasekoitin sopii erinomaisesti dippi ja muiden kastikkeiden sekä keittojen, majoneesin, vauvanruokien valmistukseen sekä juomien ja pirtelöiden sekoittamiseen.

1. Kiinnitä moottoriosa Ⓐ pikasekoitinvarteen Ⓕ niin, että se lukittuu.
2. Laita pikasekoitin kulhoon ja paina päälle/pois päältä-kytkintä Ⓑ tai turbokytkintä Ⓒ.
3. Irroittaaksesi pikasekoitinvarren paina vapautinpainikkeita Ⓓ ja vedä pikasekoitinvarsi pois paikaltaan.

Voit käyttää laitetta mittakulhon kanssa tai missä tahansa muussa astiassa. Jos haluat käyttää laitetta suoraan kattilassa, ota kattila ensin pois liedeltä välttääksesi laitteen ylikuumenemisen.

Vispilän käyttö

Käytä vispilää vain kerman ja munanvalkuaisten vaahdottamiseen sekä sokerikakkutaikinoiden ja valmijälkiruokien sekoittamiseen.

1. Kiinnitä vispilä Ⓘ vispilän vaihteisto-osaan Ⓗ. Kiinnitä moottoriosa Ⓐ vaihteisto-osaan niin, että se lukittuu.
2. Laita vispilä astiaan ja käynnistä laite vasta sitten käyttökytkimestä Ⓑ.
3. Irroittaaksesi vaihteisto-osan paina painikkeita Ⓓ ja vedä vaihteisto-osa pois. Sen jälkeen vedä vispilä pois vaihteisto-osasta.

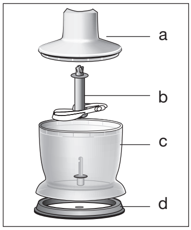
Parhaimman tuloksen saavuttamiseksi:
- Käytä isoa kulhoa, mittakulho Ⓖ on tähän tarkoitukseen liian kapea.
- Liikuta vispilää myötäpäivään, pitäen sitä samalla hieman kallellaan.

Kermavaahto
Vatkaa enintään 400 ml kylmää kermaa (rasvapitoisuus vähintään 30 %, 4 – 8 °C) kerralla. Aloita alhaisella nopeudella (1) ja lisää nopeutta vatkatessa asetukseen 15.

Valkuaisvaahto
Vatkaa enintään 4 munanvalkuaista kerralla. Aloita keskinopeudella (7) ja lisää nopeutta vatkatessa asetukseen 15.

Teholeikkurin käyttö

(a) Teholeikkurin vaihteisto-osa
(b) Terä
(c) Teholeikkurin kulho
(d) Liukumisen estävä pohja/ kansi



Teholeikkuri sopii erinomaisesti lihan, juuston, sipulin, yrttien, valkosipulin, porkkanoiden, saksanpähkinöiden, hasselpähkinöiden, manteleiden jne. hienontamiseen.
Käsitellessäsi kovia aineksia (esim. kovaa juustoa), käytä turbokytkintä Ⓒ.

Huom: Älä hienonna erittäin kovia aineksia esim. jääpaloja, muskottipähkinöitä, kahvinpapuja ja jyviä.

Ennen hienontamista ...
- esikäsittele liha, juusto, sipulit, valkosipuli, porkkanat (katso taulukko sivulla 5)
- poista yrteistä varsi ja pähkinöistä kuoret
- poista luut, jänteet ja rustot lihasta.

1. Varoitus: Poista varovasti terän (b) muovisuojus. Terä on erittäin terävä!
   Pidä siitä kiinni aina muovisesta osasta.
   Aseta terä teholeikkurin kulhon (c) keskiakselille, paina alas kunnes se lukittuu.
   Aseta aina teholeikkurin kulho liukumisen estävälle pohjalle (d).
2. Lisää kulhoon käsiteltävät ainekset.
3. Laita teholeikkurin vaihteisto-osa (a) paikoilleen kulhon päälle.
4. Kiinnitä moottoriosa Ⓐ teholeikkurin vaihteisto-osaan (a) kunnes se lukittuu.
5. Paina kytkintä Ⓑ tai Ⓒ käynnistääksesi leikkurin. Käytön aikana pidä moottoriosasta kiinni toisella ja teholeikkurista toisella kädellä.
6. Käytön jälkeen paina painikkeita Ⓓ irroittaaksesi moottoriosan.
7. Irroita sitten teholeikkurin vaihteisto-osa.
8. Irroita terä varovasti.
9. Poista hienonnettu ruoka kulhosta. Voit käyttää liukuesteenä toimivaa pohjaa myös kulhon ilmatiivinä kantena.

Puhdistus

Puhdista moottoriosa Ⓐ ja vispilän vaihteisto-osa Ⓗ ainoastaan pyyhkimällä kostealla liinalla.

Teholeikkurin vaihteisto-osan (a) sisäpuolen voi huudella juoksevan veden alla. Älä upota vaihteisto-osaa (a) veteen. Kaikki muut osat voi pestä astianpesukoneessa. Erittäin suolaisten ruokien valmistuksen jälkeen terät tulisi huuhdella välittömästi. Pestessäsi osia astianpesukoneessa vältä pesu- ja kalkinpoistoaineiden yliannostusta.

Käsitellessäsi värjääviä ruoka-aineita (esim. porkkanoita), laitteen muoviosat saattavat värjääntyä. Pyyhi nämä osat ruokaöljyllä ennen varsinaista pesua astianpesuaineella.

Lisävarusteet

(saatavana Braun-tuotteita myyvistä liikkeistä. Huom! tarvikkeita ei ole saatavilla kaikissa maissa)

BC: Teholeikkuri, sopii erinomaisesti isojen määrien hienontamiseen ja sekoittamiseen, pienien taikinoiden tekoon ja jäiden murskaamiseen.

HC: Tehokkaasti hienontava leikkuri erityisesti yrttien, sipulin, valkosipulin, chilipippureiden, pähkinöiden yms. hienontamiseen.

Valmistusohje esimerkki

Majoneesi (käytä pikasekoitinta)
200 – 250 ml öljyä
1 muna (keltuainen ja valkuainen)
1 ruokalusikka sitruunamehua tai etikkaa, Suolaa ja pippuria maun mukaan

Mittaa ainekset kulhoon yllämainitussa järjetyksessä. Aseta pikasekoitin kulhon pohjalle. Paina turbokytkintä Ⓒ, pidä laite käynnissä kunnes öljy on emulgoitunut. Sen jälkeen liikuta laitetta rauhallisin liikkein ylös ja alas laitteen ollessa käynnissä, kunnes majoonesi on valmista.

Jäätelö (käytä teholeikkuria)
100 g pakastettuja vadelmia
10 g hienosokeria
80 g kermaa

Mittaa kaikki ainekset kulhoon, paina turbokytkintä Ⓒ ja sekoita noin 30 sekunnin ajan. Tarjoile heti.

Anjovisdippi (käytä teholeikkuria)
30 g valutettuja anjovisfileitä
200 g Philadelphia-tuorejuustoa
2 rkl oliiviöljyä

Laita kaikki ainekset leikkurikulhoon.
Säädä nopeusasetus minimiin.
Paina virtakytkintä Ⓑ, kunnes tahna on tasaista.

Viimeistele dippi painamalla turbokytkintä Ⓒ.
Reseptiä voidaan muunnella käyttämällä lohta, Roquefort-juustoa tai sinihomejuustoa anjovisfileiden sijasta.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Tämä tuote täyttää EU-direktiivin 2004/108/EC mukaiset EMC-vaatimukset sekä matalajännitettä koskevat säännökset (2006/95/EC).

Kun laite on tullut elinkaarensa päähän, säästä ympäristöä äläkä hävitä sitä kotitalousjätteiden mukana. Hävitä tuote viemällä se Braun-huoltoliikkeeseen tai asianmukaiseen keräyspisteeseen.

Takuu
Tälle tuotteelle myönnämme 2 vuoden takuun ostopäivästä lukien Suomessa voimassa olevien alan takuuehtojen TE90 mukaan. Takuuaikana korvataan veloituksetta kaikki viat, jotka aiheutuvat materiaaliviasta tai valmistusvirheestä. Korvaus tapahtuu harkintamme mukaan korjaamalla, vaihtamalla viallinen osa tai vaihtamalla koko laite uuteen. Takuu on voimassa kaikkialla maailmassa sillä edellytyksellä, että laitetta myydään ko. maassa Braunin tai virallisen maahantuojan toimesta.

Takuun piiriin eivät kuulu seuraavat viat: viat, jotka johtuvat virheellisestä käytöstä, normaalista kulumisesta tai viat, jolla on vähäinen merkitys laitteen arvoon tai toimintaan. Takuun voimassaolo lakkaa, jos laitetta korjataan muualla kuin valtuutetussa Braun-huoltoliikkeessä tai jos laitteessa käytetään muita kuin alkuperäisiä varaosia.

Yksilöity ostokuitti riittää takuun voimassaolon osoittamiseksi: www.service.braun.com.

Lisätietoa takuuseen liittyvistä asioista saa asiakaspalvelukeskuksestamme numerosta 020-377 877.

Ελληνικά

Τα προϊόντα μας είναι κατασκευασμένα με τις υψηλότερες προδιαγραφές ποιότητας, λειτουργικότητας και σχεδιασμού. Ελπίζουμε να απολαύσετε τη νέα σας συσκευή Braun.

Προσοχή
Παρακαλούμε να διαβάσετε με προσοχή τις οδηγίες χρήσεως πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

-  Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές! Για να αποφύγετε τραυματισμούς, παρακαλούμε να χειρίζεστε τις λεπίδες με μεγάλη προσοχή.
- Βγάζετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν βρίσκεται σε λειτουργία, πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση, τον καθαρισμό και την αποθήκευση.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από παιδιά ή άτομα με μειωμένες σωματικές ή διανοητικές ικανότητες, εκτός και αν επιτηρούνται από άτομα υπεύθυνα για την ασφάλειά τους. Γενικά, συνιστούμε να κρατάτε την συσκευή μακριά από παιδιά.
- Μην κρατάτε τον κινητήρα Ⓐ ή το μηχανισμό ρύθμισης για το χτυπητήρι Ⓗ κάτω από τρεχούμενο νερό, ούτε να τα βάζετε μέσα σε νερό.
- Οι ηλεκτρικές συσκευές της Braun πληρούν τις ισχύουσες προδιαγραφές προστασίας του καταναλωτή. Οι επισκευές ή η αντικατάσταση του καλωδίου της συσκευής πρέπει να γίνονται μόνο από εξουσιοδοτημένο προσωπικό σέρβις. Επισκευές λανθασμένες που δεν γίνονται από ειδικευμένο προσωπικό μπορεί να οδηγήσουν σε σημαντικούς κινδύνους για τον χρήστη.
- Πριν βάλετε τη συσκευή στην πρίζα, ελέγξτε εάν η τάση του ρεύματος αντιστοιχεί με εκείνη που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Η συσκευή αυτή έχει κατασκευαστεί για την επεξεργασία κανονικών ποσοτήτων τροφών.
- Ούτε το δοχείο μέτρησης Ⓖ, ούτε το μπολ κοψίματος (c) δεν είναι κατάλληλα για φούρνους μικροκυμμάτων.

Περιγραφή

Ⓐ Κινητήρας
Ⓑ Διακόπτης για την επιλογή (ανοίγμ./κλεισίμ.) διαφορετικών ταχυτήτων
Ⓒ Διακόπτης turbo
Ⓓ Κουμπιά που απελευθερώνουν τα εξαρτήματα
Ⓔ Ρυθμιστής ταχύτητας
Ⓕ Άξονας με λεπίδα
Ⓖ Δοχείο μέτρησης
Ⓗ Μηχανισμό ρύθμισης για το χτυπητήρι
Ⓘ Χτυπητήρι
Ⓙ Κόφτης

Ρύθμιση ταχύτητας

Όταν ενεργοποιείτε το διακόπτη Ⓑ η ταχύτητα που επιτυγχάνεται είναι αυτή που έχει ήδη επιλεχθεί με το ρυθμιστή ταχύτητας Ⓔ. Όσο υψηλότερη είναι η ρύθμιση, τόσο πιό γρήγορα είναι τα αποτελέσματα κοπής. Παρόλα αυτά, η μεγαλύτερη ταχύτητα μπορεί μόνο να επιτευχθεί πατώντας το διακόπτη turbo Ⓒ. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το διακόπτη turbo για στιγμιαία λειτουργία, χωρίς να πρέπει να χρησιμοποιήσετε το διακόπτη για τη ρύθμιση της ταχύτητας.

Ανάλογα με τη χρήση συνιστούμε τις ακόλουθες ρυθμίσεις της ταχύτητας:

Μίξερ χειρός	1 ... turbo
Κόφτης	1 ... turbo
Χτυπητήρι	1 ... 15

Πώς να θέσετε το μπλέντερ σε λειτουργία

Το μπλέντερ είναι κατάλληλο για να χτυπήσετε σούπες, μαγιονέζα, παιδικές τροφές, όπως επίσης και για την προετοιμασία ποτών και μιλκσέικ.

1. Βάλτε τον κινητήρα Ⓐ στον άξονα με τη λεπίδα Ⓕ και γυρίστε το μέχρι να ασφαλίσει.
2. Τοποθετείστε το μπλέντερ μέσα στο δοχείο και πιέστε το διακόπτη ανοίγμ./κλεισίμ. Ⓑ ή το διακόπτη turbo Ⓒ.
3. Για να βγάλετε το μπλέντερ μετά τη χρήση, πιέστε το κουμπί Ⓓ και τραβήξτε προς τα έξω.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ στο δοχείο μέτρησης ή σε οποιοδήποτε άλλο δοχείο. Όταν χρησιμοποιείτε το μπλέντερ στην κατσαρόλα, ενώ μαγειρεύετε, φροντίστε να απομακρύνετε πρώτα την κατσαρόλα από την εστία, για να αποφύγετε υπερθέρμανση της συσκευής σας.

Πώς να θέσετε το χτυπητήρι σε λειτουργία

Χρησιμοποιείστε το χτυπητήρι, μόνο για να χτυπήσετε κρέμες, ασπράδια αυγών, προπαρασκευασμένα μίγματα και μίγματα για αφράτα γλυκά.

1. Βάλτε το χτυπητήρι Ⓘ στο μηχανισμό ρύθμισης Ⓗ και στη συνέχεια βάλτε τον κινητήρα Ⓐ στο μηχανισμό ρύθμισης και γυρίστε τον μέχρι να ασφαλίσει.
2. Βάλτε το χτυπητήρι στο δοχείο και μόνο τότε πατήστε το διακόπτη Ⓑ για να το θέσετε σε λειτουργία.

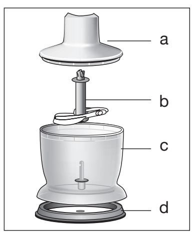
3. Για να βγάλετε το χτυπητήρι, πιέστε τους διακόπτες Ⓓ και τραβήξτε προς τα έξω το μηχανισμό ρύθμισης. Στη συνέχεια τραβήξτε το χτυπητήρι από το μηχανισμό ρύθμισης.

Για να έχετε τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα:
- Μην χρησιμοποιείτε το δοχείο/μεζούρα, αλλά ένα μεγαλύτερο μπολ.
- Βγάλτε τον αναδευτήρα γυρίζοντάς τον προς τα δεξιά και κρατώντας τον ελαφρά γυρτό.

Σαντιγί
Κτυπήστε μόνο μέχρι 400ml. παγωμένης κρέμας (ελάχιστη περιεκτικότητα σε λίπος 30%, 4 – 8 °C) Αρχίστε με χαμηλή ταχύτητα (1) και σταδιακά, αυξήστε την ταχύτητα στη ρύθμιση 15.

Μαρέγκα
Κτυπήστε μόνο μέχρι 4 ασπράδια αυγών. Αρχίστε με μια μέση ταχύτητα (7) και σταδιακά, αυξήστε την ταχύτητα στη ρύθμιση 15.

Πώς να χρησιμοποιήσετε τον κόφτη



(a) Μηχανισμό ρύθμισης του κόφτη
(b) Λεπίδα
(c) Κεντρικό μπολ κοψίματος
(d) Αντιολισθητική βάση

Ο κόφτης είναι κατάλληλος για το κόψιμο κρέατος, τυριού, κρεμμυδιών, αρωματικών χόρτων, σκόρδου, καρότων, καρυδιών, κάστανων, αμυγδάλων κλπ.
Για πολύ σκληρές τροφές (π.χ. σκληρό τυρί) χρησιμοποιείστε το διακόπτη turbo Ⓒ.

Σημ.: Μην κόβετε παγάκια σκληρές τροφές, όπως μοσχοκάρυδο, κόκκους καφέ και δημητριακά.

Πριν το κόψιμο ...
- Κόψτε σε μικρά κομάτια το κρέας, το τυρί, τα κρεμμύδια, το σκόρδο, τα καρότα (δείτε τον πίνακα στη σελ. 5).
- Βγάλτε τα κοτσάνια από τα χόρτα και καθαρίστε τα καρύδια.
- Βγάλτε τα κόκαλα, τους τένοντες και τα λίπη από το κρέας.

1. Προσοχή : Αφαιρέστε προσεκτικά το πλαστικό κάλλυμα από την λεπίδα (b). Η λεπίδα είναι πολύ κοφτερή! Να την πιάνετε πάντα από το πάνω πλαστικό τμήμα. Τοποθετείστε τη λεπίδα στην ακίδα στο κεντρικό μπολ κοψίματος (c), πιέστε τη προς τα κάτω ώσπου να ασφαλίσει. Βάζετε πάντα το μπολ κοψίματος πάνω στην αντιολισθητική βάση (d).
2. Βάλτε τα υλικά στο μπολ κοψίματος.
3. Τοποθετείστε το μηχανισμό ρύθμισης (a) στο μπολ κοψίματος.
4. Τοποθετείστε τον κινητήρα Ⓐ στο μηχανισμό ρύθμισης και γυρίστε τον μέχρι να ασφαλίσει.
5. Πιέστε το διακόπτη Ⓑ ή Ⓒ για να θέσετε τον κόφτη σε λειτουργία. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, κρατήστε τον κινητήρα με το ένα χέρι και το μπολ κοψίματος με το άλλο.
6. Μετά τη χρήστη πιέστε το διακόπτη Ⓓ για να αφαιρέσετε τον κινητήρα.
7. Στη συνέχεια αφαιρέστε το μηχανισμό ρύθμισης.
8. Βγάλτε τη λεπίδα με προσοχή.
9. Έπειτα αφαιρέστε τα υλικά που έχετε κόψει από το μπολ. Η αντιολισθητική βάση χρησιμεύει επίσης ως αεροστεγές καπάκι για το μπολ.

Καθαρισμός

Καθαρίστε τον κινητήρα Ⓐ και τον μηχανισμό ρύθμισης για το χτυπητήρι Ⓗ μόνο με ένα νωπό πανί. Το μηχανισμό ρύθμισης του κόφτη (a) μπορεί να πλυθεί στη βρύση. Μην βάλετε τον μηχανισμό ρύθμισης (a) σε νερό.
Όλα τα υπόλοιπα μέρη μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο. Αμέσως μετά την επεξεργασία πολύ αλμυρών τροφών, θα πρέπει να ξεπλύνετε το μπλέντερ. Επίσης φροντείστε να μην χρησιμοποιείτε υπερβολική δόση απορρυπαντικού ή καθαριστικού στο πλυντήριό σας.

Όταν επεξεργάζεστε τροφές με χρώμα (π.χ. καρότο), τα πλαστικά μέρη της συσκευής είναι πιθανό να πάρουν χρώμα. Πριν τοποθετήσετε αυτά τα μέρη στο πλυντήριο, σκουπίστε τα με φυτικό λάδι.

Εξαρτήματα

(διαθέσιμα στα εξουσιοδοτημένα συνεργεία της Braun, όχι όμως σε όλες τις χώρες)

BC: Κόφτης, ισχυρός κόφτης ιδανι-κός για να κόψετε μεγάλες ποσότητες, για να προετοιμάσετε μίγματα και για να θρυμματίσετε πάγο.

HC: Κόφτης υψηλής ταχύτητας, ιδανικός για χόρτα, κρεμμύδια, σκόρδο, πιπεριές, καρύδια, κλπ.

Συνταγή

Μαγιονέζα (χρησιμοποιείστε το μπλέντερ)
200–250 ml λάδι
1 αυγό (κρόκο και ασπράδι)
1 κουτ. σούπας χυμό λεμονιού ή ξίδι
Αλάτι και πιπέρι

Βάλτε όλα τα υλικά μέσα σε ένα δοχείο. Τοποθετείτε το μπλέντερ χειρός στον πάτο του δοχείου. Πατήστε το διακόπτη turbo Ⓒ. Ανακατεύετε τα υλικά με αργές κινήσεις από πάνω προς τα κάτω μέχρι να πήξει η μαγιονέζα.

Παγωτό (χρησιμοποιείστε το κόφτη)
100 γραμ. βατόμουρα (κατεψυγμένα)
10 γραμ. ζάχαρη άχνη
80 γραμ. κρέμα

Βάλτε όλα τα υλικά στο δοχείο, πιέστε το διακόπτη turbo Ⓒ και χτυπήστε τα για περίπου 30 δευτερόλεπτα. Σερβίρετε αμέσως.

Σάλτσα-Dip αντσούγιας (χρησιμοποιείστε το κόφτη)
30 γραμ. φιλέτα αντσούγιας
200 γραμ. τυρί σε κρέμα «Philadelphia»
2 κουτάλια σούπας ελαιόλαδο

Βάλτε όλα τα συστατικά στο κόφτη.
Ρυθμίστε τη ταχύτητα στο ελάχιστο.
Πιέστε το διακόπτη Ⓑ έως ότου το μείγμα γίνει ομογενές.
Τελειώστε την σάλτσα πιέζοντας το διακόπτη turbo Ⓒ.
Παραλλαγές αυτής της συνταγής μπορούν να γίνουν χρησιμοποιώντας σολομό, roquefort ή μπλε τυρί.

Το προϊόν υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προηγούμενη προειδοποίηση.

Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με τις Ευρωπαϊκές Οδηγίες EMC 2004/108/ΕΟΚ και Χαμηλών Ηλεκτρικών Τάσεων 2006/95/ΕΟΚ.

Παρακαλούμε μην πετάξετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα όταν φτάσει το τέλος της χρήσιμης ζωής της. Η διάθεσή της μπορεί να πραγματοποιηθεί σε ένα από τα εξουσιοδοτημένα συνεργεία της Braun ή στα κατάλληλα σημεία συλλογής που παρέχονται στη χώρα σας.

Εγγύηση
Παραχωρούμε δύο χρόνια εγγύηση, στο προϊόν, ξεκινώντας από την ημερομηνία αγοράς.
Μέσα στην περίοδο εγγύησης καλύπτουμε, χωρίς χρέωση, οποιαδήποτε ελάττωμα προερχόμενο από κακή κατασκευή ή κακής ποιότητος υλικό, είτε επισκευάζοντας είτε αντικαθιστώντας ολόκληρη τη συσκευή σύμφωνα με την κρίση μας.
Αυτή η εγγύηση ισχύει σε όλες τις χώρες που πωλούνται τα προϊόντα Braun.

Η εγγύηση δεν καλύπτει: καταστροφή από κακή χρήση, φυσιολογική φθορά ή ελαττώματα λόγω αμέλειας του χρήστη. Η εγγύηση ακυρώνεται αν έχουν γίνει επισκευές από μη εξουσιοδοτημένα άτομα ή δεν έχουν χρησιμοποιηθεί γνήσια ανταλλακτικά Braun.

Για να επιτύχετε σέρβις μέσα στην περίοδο της εγγύησης, παραδώστε ή στείλτε την συσκευή με την απόδειξη αγοράς σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κατάστημα Σέρβις της Braun: www.service.braun.com.

Καλέστε στο 01–9478700 για να πληροφορηθείτε για το πλησιέστερο Εξουσιοδοτημένο Κατάστημα Σέρβις της Braun.